Les. Baiser, 5172 m

7R1

04/181/6

Sophie Klebel

07/91/453

Bayerisches
Kochbuch
für
Fleisch- und Fasttäge.

Enthält:
leichtfaßliche und bewährte Anweisungen, um für alle Stände auf die vortheilhafteste und schmackhafteste Art zu kochen, zu backen, und einzumachen.

Nebst einem Abschnitte
von
besondern Speisen für Kranke,
und
ökonomischen Hausmitteln.

Herausgegeben
von
Johanna Maria Huberinn.

Mit Bewill. der Kurfl. Bücherzensurspezialkommission.

Stadtamhof,
bei Joh. Mich. Daisenberger, bürgerl. Buchhändler.
1800.

B S B
MÜNCHEN

Erster Abschnitt.

Von Suppen.

1. Wie gute Rindsuppen gemacht werden sollen.

Die Stücke aus denen eine gute Suppe gekocht werden soll, sind folgende: Alte Hennen, Kapaunerflüge, Kapaunerkrägen, Hahnenfleisch und Hahnenbeine, Kalbfleisch und Kalbsknochen, Lebern von jedem Thiere geben der Suppe sowohl Geschmack als mehrere Kraft, wenn sie mit dem Rindfleische gesotten werden. Unter allen Fleischgattungen giebt das sogenannte Schwanzstückel, und auch dasjenige Stück, welches man Rieth nennt, die beste und kräftigste Suppe. Um es geschmackvoll und kraftvoller zu machen, nimmt man Petersil, gelbe Rüben, Celleri, und

Pori. Man verfährt auf folgende Art: Erstens thut man das Fleisch und alles übrige in einen Topf, und läßt es langsam fortsieden, nachdeme der Schaum reine abgenommen worden, und wohl verschaumet hat, alsdann erst thut man das Grüne hinein, man lasse alles sachte sieden, sonst verliert die Suppe den Geschmack und die schöne Farbe.

2. Weisse Schüsuppe am Fleischtage.

Stosse einen halben Vierting Mandel, befeuchte sie mit Wasser, damit sie nicht öhlicht werden; dann schneide von einem Huhn oder Kapaun das Fleisch, stosse dieses mit sechs harten Eyerdöttern klein zusammen, gieb ein Stück Butter dazu, laß Semmelschnollen in weisser Suppe sieden, bis sie sich durchtreiben lassen, gieb das Gestossene hinein und laß es noch einen Sud aufthun, sodann schlage die Suppe durch ein Haarsieb, salze und würze sie mit Mußkatblüthe, und gieb sie über gebähte Semmeln.

3. Braune Schüsuppe am Fleischtage.

Schmiere eine Rein mit Butter, lege einige Blattel Speck, und blattelt geschnittenes Rindfleisch, nimm Petersilwurze, gelbe Rüben, ein Stück Celleri, und Zwiebel; nimm nun zu obigen einen halben Schöpflöffel voll Suppe, laß es einsieden, bis es in der Fette prasselt, schütte immer etwas Suppe nach, bis es Kastanien braun wird. Wenn es braun genug ist, schütte Rindsuppe darauf, so viel du brauchst, dann lasse es

gut aufsieden, und seihe es durch ein Sieb. In dieser Suppe kann man alles kochen, und zu verschiedenen Eingemachten gebrauchen.

Will man eine braune Schüsuppe an Fasttagen machen, so nehme statt des Fleisches, Weißfische, oder Schleien und 2 Stückel gebackene Karpfen, und statt der Rindsuppe wird Erbsensuppe genommen.

4. Oder:

Nehme gebuzt und geschnittene Petersil-Wurzen, Zwibeln, gelbe Rüben, Scherrüben und Celleri, lasse alles in heissen Schmalz so lange, bis es braun wird, gieße sodann Erbsensuppe darauf, gebe einen gebackenen Hechten oder Schlein hinein, lasse es wohl aussieden, salze und würze es dann, und mache den Gebrauch hievon.

5. Eine Kraftsuppe.

Man steckt ein altes Huhn an den Spieß, und wenn es halbgebraten ist, wird es wieder abgezogen und klein gestossen. Dieses zerstoßene Huhn nimmt man, und läßt es in einer halben Maaß recht kräftiger Suppe und einen viertel Pfunde klein gestossenen Mandeln recht durchkochen, worunter auch ein Stückchen Zimmet, und etwas Zitronenschaale kann genommen werden, worauf alles durch eine Serviette gegossen wird.

6. Wurzel Suppe.

Es werden Celleri, gelbe Rüben, Peterfil und Pastinat-Wurzeln zu länglichten Stücklein klein geschni-

ten, zusammen ein paar handvoll. Diese werden in Butter gedämpft, aber nicht gelb; dazu wird ein wenig Mehl gethan. Man füllt es alsdann mit guter siedender Fleischbrühe auf, und siedet es weich. Vor dem Anrichten schlage ein paar Eyerdotter mit etwas süssen Raum ab, rühre ein wenig von der Brühe daran, und richte es über gebähte Schnitten an.

7. Maurache- (Morchen, oder Morchel-) Suppe.

Die Maurachen (Morchen) oder Morcheln werden von aller Unreinigkeit gereiniget. Dann wäscht man sie einigemal mit lauen Wasser. Wenn man sie dann im Wasser weich gekochet hat, so wäscht man sie noch ein paarmal, läßt alsdann in einem Siebe das Wasser ablauffen, und hakt sie recht fein; thut sie mit Fleischbrüh, Butter, fein gehakten Zwiebeln, etwas gestossenen Muskaten-Blumen, Pfeffer und Salz in einen Tiegel, und läßt alles zusammen kochen, vor dem Anrichten rührt man das Gelbe von zwey Eyer daran.

8. Krebs-Suppe.

Es werden 15 kleine Krebse mit Salz gesotten, die Schwänze herausgemacht, und alsdann recht klein zerstossen, in einen Vierling Butter mit einem gevierttheilten Zwiebel geröstet, und wenn der Butter schön roth ist, einen Löffel voll Mehl darein gerührt, noch ein wenig geröstet, dann in siedende Fleischbrühe ge-

than, und eine starke halbe Stunde gekocht. Auf gebähte weisse Brod-Schnitten streuet man Schnittling (Schnittlauch) richtet die Brühe durch einen engen Seyher darüber an, rührt etliche Eyerdotter mit etwas süssen Raum ab, und wenn die Suppe auf Kohlen angezogen hat, thut man die Eyerdotter hinein, reibt Muskatnuß darauf, legt die Krebsschwänze darüber, und trägt sie also auf. Die Eyerdotter können auch weggelassen werden, und wenn man Spargeln haben kann, so können diese klein geschnitten und abgebrüht daran gethan werden.

9. Krebs-Suppe mit Milch und Mandeln.

Zerstosse die Krebsschaalen, wie oben bemerket worden, mit einer handvoll abgezogener Mandeln, und einem Stücke Butter eines halben Hühnereyes groß, recht fein, nehme zu 15 Krebsen eine Maas Milch, mache solche siedend, thue die gestossene Krebse hinein, und lasse es noch eine Viertelstunde mit einem Stückchen Zimmet kochen; richte es über gebähte Schnitten durch einen Seiher an, und lege die Krebsschwänze darauf, die Suppe muß nach dem Anrichten gleich zugedecket werden, damit die Schnitten weich werden.

10. Körbelkraut-Suppe.

Eine handvoll Körbelkraut, und halb so viel Sauerampfer wird mit ein wenig Peterſil recht klein gewieget, in Butter gedämpft, und ein Löfferl voll Mehl dazu gethan. Wenn es angezogen hat, wird es mit

Fleischbrühe aufgefüllet, Salz und Muskatenblühe daran gethan, und vor dem Anrichten etliche Eyerdotter mit süssen Raum abgerührt. Die Hälfte von der Brüh wird siedend vorher über das gebähte Brod gegossen und zugedeckt, der Sauerampfer kann samt dem Petersil auch weggelassen werden.

11. Zitronen-Suppe.

Man nehme von 4 frischen Eyern das Gelbe, zerreibe diese in einem Topf, mische etwas geriebene Zitronenschaale nebst dem Saft von 2 Zitronen, vier Löffel voll Kirschwasser und Zucker dazu. Dieses alles wird recht stark abgetrieben, und auf ein Kohlfeuer gesetzt, bis es etwas dik wird, doch muß dabey mit dem umrühren immer fortgefahren werden. Es kann auch hiezu etwas guter Wein gegossen werden.

12. Leber-Suppe.

Man nimmt hierzu eine gekochte Kalbsleber, oder so man nicht so viel Suppe braucht nur die Hälfte davon, treibt es fein ab, thut es in einen Topf, rührt es darinnen mit etwas Wein, daß es wie ein dünner Brey wird; lasse es durch ein Sieb lauffen, und mit fein gehackten Zitronenschaalen, Zucker, Zimmet, und so es beliebt, mit Saffran durchkochen, rühre es mit 2 Eyerdotter ab, salze es, so ist es fertig. Man richtet es auf geröstete in Würfel geschnittene Semmel an.

13. Weinsuppe mit Zitronat.

Es wird halb Wein und halb Wasser genommen, lasse es mit geriebenem Brod aufkochen; alsdann schlägt

man es durch ein Sieb, thut Zucker, Zimmet, Muskatennuß, Zitronmark und Schaalen dazu, und läßt sie nochmals aufkochen; man schneidet würflichten Zitronat in eine Schüssel, thut etwas Ambra hinein, und richtet die Suppe an.

14. Sardellen-Suppe.

Die Sardellen werden gewaschen, die Gräten herausgethan, setze es mit Wein und Brühe samt einer Schnitte gebähten Brod ans Feuer und lasse es kochen, treibe es alsdann durch einen engen Durchschlag, würze es mit Ingber, Pfeffer, Muskatenblumen, Butter, und Zitronensaft, schneide würflicht geröstetes Brod, und richte die Suppe darüber an.

15. Besondere Kraftsuppe.

Eine halbe Maaß dicke Mandel-Milch, schlage 3 Eyerdotter darein, ein Seidel Malvesier, Semmelrinde, Zucker und Zimmet, setze dieß zusammen aufs Kohlfeuer, lasse es diklecht werden, und rühre es beständig um.

16. Suppe mit gebacknen kleinen Semelknödeln.

Treibe 6 Loth Schmalz pflaumig ab, rühre um 1 kr. in Milch geweichte Semmelschmollen, 4 Eyer (jedes besonders gut verrührt) auch Semmelbrößlen darein (doch mache den Teig nicht zu fest) salze den Teig, mache kleine Knödel daraus, bache sie aus dem Schmalz, und lasse sie eine halbe Stunde vor dem Anrichten in der Suppe aufsieden.

17. Gemischte Suppe an Fleischragen.

Uebersiede zwey kälberne Brießel, 2 Kälberohren, schneide sie geblattelt, so dünn es seyn kann, übersiede gewürfelt geschnittene Spargel oder Kauli. Nehme in eine Rein einen Vierting Butter, dünste dünn geschnittene Schampion, oder Maurachen, mische Peterfil darein, gieße alles obige hinein, Salz und Muskatblüthe dazu, dünste es, staube 2 Kochlöffel voll Mehl darein, dünste es abermals, gieße Rindsuppe darauf, so viel du nothwendig hast, laß es mit wenig Saffran aufsieden, und richte es über gebähte Semmeln an.

18. Kräuter-Suppe.

Nimm Kohlrabi, Spargel, gelbe und weisse Rüben, und Kauli, schneide alles länglicht, übersiede und dünste es mit grünen Erbsen in Butter, gieß Rind- oder braune Suppe daran, salze und würze sie, und richte sie über gebähte Semmeln an. NB. Dem Spargel muß man eher abplanschiren, und wird erst vor den Anrichten in die Suppe gethan.

19. Grüne Erbsen-Suppe.

Es werden hiezu junge Tauben genommen, und mit den grünen Erbsen zugleich gekocht, die Brühe würze mit etwas Petersilienkraut und jungen Majoranblättern samt ihren Zweigen und Stengeln. Beym Anrichten legt man geröstete Semmelschnitten in die Schüssel, und richtet Erbsen und Tauben darüber an.

20. Wiener Panade Suppen.

Zu einen Seidl Fleischbrühe schneidet man von 1 kr. weissen Brod die Rinde ab, thut solche in die kalte Fleischbrühe, sezt dieses in einen Häferl zum Feuer, wenn es verkocht ist, treibt man es durch einen Seiher, läßt es wieder heiß werden, und richtet es an.

21. Suppe von Salzburger, oder spanischen Nudeln, wie auch von Maroni.

Man sezt eine Maaß Fleischbrühe, worinn zuvor allerley Wurzel gesotten worden, zum Feuer, wenn solche siedet, läßt man die Nudeln eine Stunde darinnen kochen; sind es aber salzburger Nudel, so müßen selbe 2 Stunden lang kochen, thue ein Stück frischen Butter und Mußkatenblüthe darein. Zu einen Pfund Nudeln rechnet man eine gute Maaß Fleischbrühe.

22. Suppe von Kalbsbrießen.

Zur Suppe auf 2 Personen nimmt man ein paar Kalbsbrießen, wäscht selbe rein, siedet sie in Wasser und Salz ein wenig, nachdeme selbe groß sind. Wiege ein paar Schalotten und gewaschnes Petersilkraut recht fein, lasse ein Stückl Butter heiß werden, nehme einen halben Löffel voll Mehl, und dämpfe die Zwiebel und Petersil eine halbe Viertelstunde darinnen, hernach hacke die Brießen, thu sie dazu, und lasse sie noch ein wenig dämpfen. Darauf fülle sie mit einer Maaß Fleisch- oder Krebsbrühe auf, und lasse dieses eine Viertelstunde kochen. Man kann auch 2 Eyerdotter

mit 2 Löffel voll süßen Raum verrühren, mit der Brühe abschlagen, und nebst gestossener Mußkatenblüthe an die Suppe thun.

23. Suppe a la Reine (Reine.)

Dämpfe in einen kleinen Stückl Butter ein Pfund dünn geschnittenes Rindfleisch, thue Beiner von Geflügel, samt einer grossen Zwiebel, Cellerywurzeln, gelbe Rüben, Petersilwurzel, eine in Stück geschnittene weisse Rüben, nebst einen Stückl rohen Schinken dazu. Wenn dies recht wohl in den Kasserol gedämpft und gelb ist: so schneide vor 1 kr. weisses Brod darein, schütte 2 bis 3 Maaß gute Fleischbrühe daran, und laß es eine Stunde kochen. Man kann diese Suppe über alles anrichten.

24. Spargel-Suppe.

Nimm ein Stück Butter, ein Kochlöffel voll Mehl, abplanschirte Spargel und Frösche in eine Rein, lasse es dünsten, gieße eine Erbsensuppe darauf, lasse es sieden, würze und salze es, und richte es an.

25. Suppe von aufgeschnittenen Rindfleisch.

Nimm gesottenes gewürfelt geschnittenes Rindfleisch, gesottenes Mark, schneide es blattelt, nimm Petersilwurzen, löße den Kern heraus, und schneide ihn länglicht, schneide das Brod ganz dünn auf, und schütte eine fette Rindsuppe daran, laß es aufsieden, lege Fleisch, Mark und Petersil darauf, laß es noch ein wenig sieden, so ist sie fertig.

26. Reiß-Suppe mit Krebsen.

Nachdeme der Reiß vorhero gewaschen, wird selber mit siedenden Wasser zugesetzt, damit er ein wenig auflauffet; alsdann wird Krebsbutter gemacht, wenn er fertig ist, preßt man ihn durch und rührt den Reiß damit an, die gerösteten Krebsschaalen werden in der Fleischbrühe wohl gesotten, durchgepreßt, und an den abgesichenen Reiß gegossen, Salz und etwas Mußkatenblühe daran gethan, und noch eine Stunde gekocht. Die Krebsschwänze werden Mitten voneinander geschnitten, in die Suppe bey dem Anrichten gelegt, und auf den Tisch gegeben.

27. Fischrogen-Suppen.

Nehme einen Gesottenen Fischrogen, zerrühre denselben, und lasse ihn in einer durchgetriebenen Erbsenbrühe siedend werden. Thue ein wenig Pfeffer, Ingber, etwas Mußkatnuß, und ein Stückl Butter dazu, und wenn es eine Viertelstund gekocht hat, so richte es über gewürfelt geschnittenes in Butter geröstetes weisses Brod an.

28. Wein-Suppe mit Mandeln.

Nehme ein Viertl Pfund Mandeln, ziehe die Schelfen ab, stosse sie im frischen wenigen Wasser recht fein, wie zu einer Mandelmilch, treibs hernach mit Wein durch ein leinenes Tuch, thue ein Stückl ganzen Zimmet, Zucker, Zitronenschelfen (oder Schaalen) und zu einem Seidl Wein ein halb Seidl Wasser, nebst ein wenig

frischen Butter dazu, laß es unter beständigen Umrühren aufsieden, und richte es über gebähte Schnitten an.

29. Chocolade-Suppe.

Setze ein Seidl gute Milch oder Raum zum Feuer. Man kann auch Wein oder weisses Bier nehmen. Nehme es alsobald von Feuer, so es zu sieden anfängt, rühre, nachdeme es dick oder dünn seyn sollte, 3, oder 4 Löffel voll geriebene Chololade mit etwas Zucker hinein, und laß es etliche Wall aufthun. Indessen zerklopfe 2 bis 3 Eyerdotter mit einem Löffel voll frischen Wasser, nehme die Chocolade vom Feuer, rühre die Eyerdotter damit an, und nehme es zum beliebigen Gebrauch.

30. Wein-Suppe mit geriebenen Brod.

Man reibt von gut gebackenen schwarzen Brod, und so man will auch weisses darunter, auf jede Person 2 kleine Hände voll, röstet solche in heissen Butter schön gelb. Mische ein wenig Zucker und Weinbeere darunter; thue es in die Schüssel, worinn man die Suppe anrichten will, nehme 2 Theile Wein, und den 3ten Theil Wasser, koche alles eine Viertelstunde mit Zucker gestossenen Zucker mit Cardamomum (oder Paradießkörner) und geschnittenen Zitronenschaalen; rühre ein paar Eyerdotter mit einem Löffel voll frischen Wasser ab, gieß den gekochten Wein daran, und schütte es über das geröstete Brod ab, streue länglicht geschnittene Mandeln darein, und trage sie auf.

31. Gersten-Suppe mit Pilsling oder Schampion.

Man setzt eine Gerollte Gerste, welche noch nicht ausgewaschen wurde, zu, und läßt sie weich sieden, schneidet dann Pilsling oder Schampion fein, und läßt sie im Butter mit grünen Petersil anlauffen, die gesottene Gerste, Gewürz, Salz, und ein Stück Butter dazu, so ist es fertig.

32. Gute Brod-Suppe an einem Fasttage.

Siede Erbsen, gepuzten Petersil, Celleri, gelbe Rüben, ein gebackenes Ey, und ein Stück Fisch in einem Hafen, laß dies alles eine starke Stunde sieden, dann röste Brod in Butter, gieb Gewürz und Salz dazu, wie auch klein geschnittene Schampion, laß es gut aussieden. Mache ferner Würfel von einen Stück Fisch, schneide selbe geblattelt, gieb Eyer darauf, und richte die Suppe darüber.

33. Kleine Leberknödeln.

Erstlich nimm eine lämmerne Leber, oder ein Stück gute Kalbsleber, häutle es sauber aus, nimm um 2 kr. Mark, ein halbes Happel Zwiebel, 3 Zeherl Rockenbohl, einen guten Theil Petersil, schneide alles klein zusammen, thue es unter die Leber, weiche um 1 kr. Semmel ein, drücke sie fest aus, und thue es mit 2 Eyer auch darunter, mische alles in einen Weidling ab, Margron, Pfeffer, Salz, reibe eine halbe Semmel, thue sie auch darein, schlage ein Ey daran, und mische

alles wohl ab, lege die Knödel in die siedende Suppe, laß sie eine Viertelstunde sieden, und sie sind fertig.

34. Speckknödeln.

Schneide ein viertel Pfund Speck gewürfelt, laß ihn schön gelb aus, seihe den ausgelassenen Speck in einen Weidling, daß er auskühlet, treibe ihn recht pflaumig ab, schlage 3 Eyerdotter und 2 Eyerweis nach und nach daran, nehme vor 2 kr. Semmel, schneide selbe gewürfelt, feuchte sie ein wenig mit Obers oder guter Milch an, thue sie in das Abgetriebene hinein, den ausgelassenen Speck darunter genommen, gesalzen, ein wenig Mehl daran gestaubt, und so die Knödel in die siedende Suppe eingelegt, und sieden lassen.

35. Saftsuppe von Hühneln.

Nehme ein Stück saftiges Fleisch, dünste dieses, daß es wohl braun wird, nehme Speck, und Mark, auch gelbe Rüben, dann röste ein paar Semmelschnittel, giesse gute Rindsuppe an das Fleisch, und laß es sieden, hernach nehme die gepuzten Hühnel, untergreiffe sie, so viel es möglich, nimm Brießel, Eyterl, und Krebsen, ein halbgebratenes Hühnel, etliche Austern, gedünste Maurachen, ein wenig Artoffel, Sardellen, hacke alles klein durch einander, Mark muß genug dabey seyn, lasse Krebsbutter zergehen, ein wenig grünen Peterfil, Muskatblüh, und Scharlotten, schlage etliche Eyer daran, halb, ganze, halb Dotter,

darnach man viel vom Gehackten hat, nehme die Hühnel, fülle sie, salze es ein wenig, und brate sie recht saftig, schlage die Suppe durch ein Sieb, ziehe die Hühnel ab, lege sie in die Suppe und gieb es auf die Tafel.

36. Kälberne Wurstsuppe zu machen.

Nimm Kalbfleisch, häutle es aus, und hacke es klein, thue eine eingeweichte Semmel darunter, lasse Brießel und Eyterl in Butter anlauffen, hacke es auch darunter, nimm genug Mark dazu, unter dem hacken neze es ein wenig mit Obers oder süssen Raum, nehme Muskatblühe, Pfeffer und Salz dazu, schlage ein Ey daran, hernach fülle das Gehakte in ein kälbernes Netzel, überwinde es mit Faden, lege es auf dem Rost, dann schneide es in runde Stücke, lege es in eine Brod-Suppe, und gieb es auf den Tisch.

37. Bouillon auf Reißen, oder Suppen-Zeltel.

Man nehme 4 alte Hühner, sechszehen Pfund Rindfleisch, eben so viel Kalbfleisch, 4 Kälberfüsse, einen Marksknochen, alles rein gewaschen, lege es in ein grosses verzinntes Kasserolle mit einem Stück Ingber, 20 Körner englisches Gewürz, 8 Stück Gewürznägerl, ganze Muskatenblumen, 2 Lorbeerblätter, giesse so viel Wasser daran, als es das Fleisch ganz bedecket, lasse es gut zugedeckt langsam kochen, es muß sehr wohl abgeschaumt werden, und allezeit wieder zugedeckt blei-

ben; wenn es also so lange langsam gesotten hat, bis es über die Hälfte eingesotten ist, alsdann giesse die Fleischbrühe durch ein reines Sieb ab, nehme alles Fette davon, giesse die Fleischbrühe in ein verzinntes Kasserol, das oben im Deckel ein Loch hat, daß der Dampf ausziehen kann, setze es auf Kohlenfeuer und lasse es sachte fortsieden, rühre die Brühe zuweilen um, daß sich keine Haut daran setzet, und trockne jedesmal das Wasser, so sich am Deckel von Dunst angesetzt hat, sauber ab, und lasse es so lange kochen, bis nur noch ein viertheil des Bouillon oder Brühe ist, dann giesse es in ein anders verzinntes Gefäß, und setze das Gefäße in einen Kessel mit siedendem Wasser, man muß aber acht haben, daß kein Wasser von dem Kessel hineinkommt, auch muß man es öfters umrühren, daß sich keine Haut ansetzet, welches die beste Kraft der Bouillon ist, hat dieses zwey Stunden gekocht, so giesse es in porzellainene Schüsseln, daß es kalt wird, schneide es hernach in kleine Scheiben, lege es auf Papier an einen mäßig warmen Ort, und wende die Zeltel öfters auf dem Papier um, bis selbe ganz trocken sind. Will man sodann Gebrauch davon machen, so legt man ein Stück davon, oder mehrere, je nachdeme man es stark haben will, in siedendes Wasser, salzet es, so hat man die herrlichste Fleischbrühe.

38. Aepfel-Suppe.

Man schäle säuerliche Aepfel, und zerschneide selbe, giesse Wein und etwas mehr Wasser darauf, und lasse

sie so lange kochen, bis alles recht weich ist, seihe es durch einen Durchschlag, thue gestossenen Zimmet, und Zucker dazu, lasse es aufkochen, rühre ein paar Eyer daran, röste würflicht geschnittene Semmeln in Butter, und richte es an.

39. Milchsuppe mit Mandelknöderln.

Man nehme 8 Loth süsse, und 10 Stück bittere Mandeln, brühe selbige ab, und stosse sie mit einigen Tropfen Milch recht fein, rühre 4 Eyer daran, 2 Löffel fein gestossenen Zucker, eben so viel zerlassenen Butter, 5 Loth geriebene Semmel, rühre alles wohl untereinander, schmiere eine Tortenpfanne wohl mit Butter, lege die Knöderln darein, und lasse sie gelblicht braun bachen, koche die Milch, lege Zimmet, und Zucker hinein, rühre sie mit Eyer ab, und lege die Knöderln darein.

40. Milchsuppe mit gefüllten Milchbrod.

Nehme kleine Milchbrod, schneide eine runde Platte oben ab, nehme alle Schmollen heraus, erweiche die Schmollen mit süsser Milch, und schlage auf jedes Milchbrod ein Ey, rühre alles wohl untereinander, nehme süsse und etlich bittere Mandeln, brühe sie ab, und stosse selbe fein, mische Zucker und 2 Löffelvoll geschmolznen Butter, nebst ein wenig Salz darunter, und fülle die ausgehöhlten Milchbrod an, lege sie in eine Tortenpfanne auf Papier, und mache nur auf den Deckel der Tortenpfanne Feuer, wenn sie oben

braun werden, koche Milch mit Zucker, mische etwas Zitronenschaale darein, rühre sie mit etlichen Eyern ab, lege die Milchbrod hinein, und gieb es auf den Tisch.

41. Suppe mit Allerley.

Man schäle abgekochte Krebse und abgekochte Kälberrippen aus, schneide alles würflicht, brühe dürre oder frische Maurachen ab, lasse sie in Butter abbräunen, schneide sie, wenn selbe in der Fleischbrüh weich gekocht sind, auch würflicht, nehme ausgeschälte Zuckererbsen, koche sie in ein wenig Fleischbrühe, seihe sie heraus, thue alles zusammen in einen Tiegel, (Stollreine oder Kasserol,) stosse die Krebsschaalen, und drücke sie mit Fleischbrüh durch, thue diese mit einem Stück Butter und Gewürz zu dem übrigen in dem Tiegel, und lasse alles durcheinander kochen, indessen bache Semmelschnitteln in Butter, lege die in der Rein befindlichen Sachen auf die Schnitteln, und richte die Suppe darüber an.

42. Französische Wurzel und Kräuter-Suppen.

Nehme gelbe Rüben, Peterfilienwurzeln, Celleri, alles klein geschnitten, lasse diese Wurzeln in einen Kasserole mit einem viertel Pfund Butter schwitzen, thue 8 Loth Mehl dazu, und 3 Seidel Schüsuppe darauf gefüllt, dann lasse ein gutes Seidl Linsen in Wasser recht weich kochen, schneide ein halbes Pfund Schinken würflicht, dazu ein paar Hände voll Semmelrinden, das Herz von 2 Salatköpfen, etwas Sauerampfer, und

Kerbelkraut, und laß dieß alles mit der Suppe recht kochen. Zuletzt wird die Suppen durch ein Haartuch so rein als möglich gesiehen, damit sie diklecht wird, vor dem Anrichten noch einmal aufkochen, rühre sie aber immer um, damit sie sich nicht scheidet.

43. Baierische Leberknödel.

Wässere eine Kalbsleber, oder eine gute rinderne Leber wohl aus, häute sie ab, schabe sie von denen Adern und Fasern ganz sauber, mische klein geschnittene Kernfette, Majoran, Knoblauch, Salz und Pfeffer darein, und hacke die Leber und alles klein zusammen. Schneide zwey oder mehrere paar Semmel ganz klein auf, feuchte sie mit etwas Milch an, gebe die Leber samt 2 ganzen Eyern und ein wenig Mehl darunter, und vermische es wohl miteinander lasse sie nicht lange stehen, sondern schlage sie gleich in siedende Fleischbrüh ein. Man kann diese ordinairen Knödel auch ohne Eyer machen, und nach Soldaten Manier wird das Brod aufgeschnitten, Leber und was sonst nothwendig dazu gethan, ein dünnes Teigl von Mehl gemacht, und so mit einander vermischet, zu Knödeln formirt, und in siedendem Wasser oder Fleischbrühe gekochet.

44. Böhmische Suppe.

Man nehme Kauli, Kohlrabi, Brokoli, gelbe Rüben, Spargel, Wörsching, weisse Rüben, alles wohl geputzt, gewaschen, und länglicht geschnitten, übersiede

es ein wenig, lasse es vom Wasser abseihen, und dünste alles mit grünen Erbsen in Butter, dann giesse Rindsuppe, oder auch braune Suppe darauf, würze und salze sie, lasse sie noch ein wenig aufkochen, und richte sie über gebähtes Brod an.

45. Eine sehr gute Fastensuppe.

Streiche ein Kasserol mit Butter stark aus, lege in Scheiben geschnittene Zwiebel, Petersilwurzeln, gelbe Ruben, Celleri, Kudelkraut, Basilikum, nur ein wenig Gewürz als Pfeffer, Ingber, Muskatblüthe und Nägerl, dann das Fleisch von einem ausgelößten Karpfen, oder Schleien, alles dieses läßt man gehen, bis es braun wird, alsdann giebt man eine Erbsenbrüh, oder sonst eine andere Fastensuppe daran, und läßt sie recht gut ausfieden, treibe sie, wenn alles wohl versotten hat, durch ein Haarsieb, salze sie, und gebe sie über gebähte Semmel oder über was man will nach Belieben.

46. Gestossene Hühner-Suppe.

Die Hühner müssen an Spieß schön langsam gebraten werden, und wenn sie fertig, so schneide das Brustfleisch heraus, das übrige stosse in ein Mörser klein zusammen, röste weisses Brod in Butter braun, stosse es auch mit, dann gebe das zusammen Gestossene in eine gute Fleischbrüh, laß es recht wohl sieden, indessen nehme das abgelößte Brustfleisch, stosse es sehr stark zusammen, und treibe es mit Obers ab. Jezt

seihe die Suppe durch ein Haarsieb, gebe das abgetriebene Brustfleisch darunter, würze es gut und laß es noch einen Sud aufthun, und so kann man sie über gebackene Krapfeln anrichten.

47. Eine besonders starke Suppe von Kalbfleisch.

Belege ein Kasserol mit Kernfette, und Spek, alles blattelt geschnitten, lege ein gutes Stück Kalbfleisch, Zwiebel, gelbe Ruben, Celleri, etwas Knoblauch, Petersilwurzeln, etwas Kudelkraut, Basilikum, ganzen Ingber, Pfeffer, Muskatblüthe und Nägerl. Lasse dieses alles dünsten, bis es recht braun wird, alsdenn giesse braune Schü, oder eine recht gute Fleischbrüh darauf, lasse sie wohl sieden, staube etwas Mehl daran und lasse sie nochmal aufsieden. Nun schlage sie durch ein Haarsieb, salze sie, und mache Gebrauch davon.

48. Eine andere geschmackvolle Suppe.

Nehme saftiges gutes Rindfleisch, und eben soviel Kalbfleisch, einen klein zerhackten Kapaun, und eine alte Henne, das Fleisch von einem schöpsenen Schlegel, Petersilwurzeln, gelbe Ruben und Zwiebel, richte alles in ein Kasserol mit Speckschnitzen, und laß es schön braun dünsten. Wenn es recht wohl durchgedünstet hat, und schön braun ist, so giesse eine gute Fleischbrüh daran, laß es recht ausfieden; sodann treibe sie durch, würze sie gut, und richte sie über gebäh-

tes Brod, mit gebackenen Lammsfüßen, oder gebackenen Hendeln an.

49. Sago-Suppe.

Siede ein Pfund Rindfleisch in einem mittelmäßigen Hafen, ist das Fleisch halb gesotten, lege ein lämmernes Brüstel hinein, salze es, gebe Peterfil, Celleri und Pori dazu, lasse alles wohl versieden, dann treibe sie durch ein Sieb in ein Häferl und koche den Sago darein, welcher wie die gerollte Gersten gekocht wird. Diese Suppe ist besonders für jene gut, welche anfeuchtende Sachen nothwendig haben.

50. Gemischte Suppen von allerley Grünen.

Nehme drey oder vier Peterfilwurzeln, so groß man sie haben kann, Celleri, gelbe Rüben, und Pastonat, mit andern hiezu tauglichen Wurzen und Kräutern, putze und wasche alles rein, und lasse es in Butter weich dünsten, daß sie aber nicht anbrennen, dann staube zwey Kochlöffel voll Mehl daran, lasse es noch ein wenig dünsten, gebe Salz und Muskatenblüthe darein, giesse gute Fleischbrüh, so viel man nöthig hat dazu, und laß es wohl aufsieden, backe kleine Semmelschnitteln in Butter heraus, und richte die Suppe mit allem Grünen darüber an. Man kann auch kleine gebackene Fleisch- oder Markknöderln darein thun.

51. Eine kostbare Kräutersuppe.

Nehme Spargel, Körbelkraut, Sauerrampfer, grünen Peterfil, Antivi, Peterfilwurzeln, Spenath,

Celleri, alles rein gewaschen und klein geschnitten, giesse so viel gute Fleischbrüh darauf als man brauchet. Lasse dieses alles wohl zugedeckt von fern beym Feuer stehen, daß es nicht kochet, sondern nur zittert, durch dieses ziehet sich die Kraft aus Kräuter und Wurzeln; sodann seihe sie durch ein Haarsieb, und koche geschnittene Nudeln, oder Reiß darein. Man muß sie aber vorhero kosten, ob auch die Kraft von denen Wurzeln wohl ausgezogen ist. Diese ist eine der herrlichst und kraftvollesten Suppen.

52. Krebs-Coulis.

Man siedet 30 bis 36 Stück Krebsen, waschet sie rein ab, und stosset sie ganz zusammen mit zwölf abgezogenen Mandeln. Nimmt zwey bis drey Scheiben von gelben Rüben, Pastonatwurzeln, und eine grosse Zwiebel, schneidet alles zu Blatteln, thut es in ein Kasserol mit einem Stückel Butter und läßt es braun werden, thue nach Proportion der gestossenen Krebsen Semmelrinden dazu; sodann giesse gute Fleischbrühe daran, und würze es mit Salz, Pfeffer, Nägerln, einer kleinen ganzen Zwiebel, Petersil und Schampions, läßt alles mitsammen eine halbe Stunde gelind kochen, dann gebe die gestossenen Krebse und Mandeln darein, lasse es zusammen noch einmal aufkochen, und dann schlage es durch ein Haarsieb, und mache Gebrauch davon.

53. Eine herrliche Krebs-Suppe.

Nehme fünf und zwanzig Stück Krebsen, siede sie in Salzwasser ab, schneide die Nasen und das Unreine

weg, und stosse alles Uebrige in einem Mörser, lasse sie in guter Fleischbrühe, oder brauner Suppe, oder Hühnersuppe gut ausfieden. Indessen röste in Butter Semmelbröckeln schön braun, gebe Pfeffer und Salz darein mit ein wenig Mußkatenblüthe, treibe die Krebssuppe durch ein Haarsieb, und lasse sie mit den gerösteten Brod noch einen Sud aufthun, und so richte sie an.

54. Fleisch-Knöderln.

Schneide ein brattiges gutes Kalbfleisch recht klein zusammen, thue ein wenig Mark darunter, dann weiche um einen Kreutzer Semmel ein, drucke sie fest aus, und gebe sie auch dazu, dann muß alles in einem Mörser fein gestossen werden, treibe ein Stückel Butter ab, schlage zwey Eyer daran, und gieb das Gestossene darunter, rühre es wohl durcheinander ab, sollte es zu weich seyn, so gebe Semmelbröseln dazu, und salze sie nicht zu viel, lege die Knöderln in die siedende Suppe, laß sie bey einer Viertelstunde sieden, und richte sie an.

55. Mark-Knöderln.

Nehme vor drey Kreutzer Mark, suche die Beiner fleißig heraus, zerdrücke es und thue es in eine Schüssel, stelle es zur Wärme, und treibe es pflaumig ab, alsdann weiche ein paar Semmel in Milch, rühre sie unter das Mark, dann vier ganze Eyer und von einer kleinen Semmel die Brösseln, mit ein wenig Mußkatenblüthe, rühre alles wohl ab, mache kleine Knö-

derln, nehme in ein Häferl Fleischbrühe, so viel man zu denen Knöderln brauchet, mache sie siedend und lege sodann die Knöderln darein, lasse sie eine Viertelstunde sieden, und richte sie an.

Allerley in und zu denen Suppen zu gebrauchen.

56. Gebackene Brüßeln.

Wasche ein paar Brüßeln sauber, siede sie in gesalznem Wasser nicht zu weich, schneide runde Blättein daraus, wende sie in einen dünnen hiezu tauglichen Teig um, backe sie schön gelb, nicht aus gar zu heissem Schmalz, und lege sie in die Suppen.

57. Gebackener Cariviol.

Man putze und wasche eine grosse Staude Cariviol, schneide selbe in Stücklen und brühe sie mit siedenden Salzwasser nicht zu weich, mache ein Teigl von einem guten Löffel voll Mehl, 2 Eyer, Salz, ein wenig Milch, kehre den Cariviol darinnen um, und backe ihn, wie schon gesagt.

58. Gebackene Erbsen zur braunen Suppe von Fischen, oder Fleisch.

Mache einen dicken Teig von 3 Löffelvoll Mehl, 3 oder 4 Eyer, Salz und Milch. Laß diesen Teig durch einen weiten Schaumlöffel ins heisse Schmalz

tropfen. Wenn dann die Erbsen gelb und die Pfanne voll ist, so nimmt man sie mit einem reinen Schaumlöffel heraus, und fährt so fort, bis der Teig gar ist. Dann thue es in die Schüssel, schütte siedende Fleischbrühe daran, und trage es gleich auf.

59. Gebackenes Milch- oder Herren-Brod in alle Suppen zu gebrauchen.

Schneide das Milchbrod zu dünnen Schnitten, schlage 2 Eyer wohl ab, zu jedem Ey 2 Eßlöffelvoll süssen Ram, lege die Schnitten darein, und backe sodann eine nach der andern aus dem heissen Schmalz. Man kann dieses Brod zu allen auch zu süssen Suppen gebrauchen. Nur muß man dieses Brod niemals in der Brühe aufkochen lassen.

60. Eyer-Käß zur braunen Suppe.

Schlage 4 Eyer recht stark ab, thue ein wenig Muskatenblühe und Salz dazu, rühre den 4ten Theil von einer Maas süssen Ram daran, und laß es unter beständigen Umrühren auf dem Feuer langsam anziehen, bis man sieht, daß es gerinnen will, dann gießt man es in einen Seiher, daß es abläuft, und wenn es bestanden ist, wende den Seiher um, und schneide 2 Messerrücken dicke Schnitten daraus, welche sodann in die Suppe gelegt werden.

61. Etwas Grünes, statt der gebähten Brodschnitten in die Suppe.

Es wird Peterſil, Kerbelkraut, Sauerampfer jedes

eine Handvoll, sauber ausgewaschen, und durchsuchet, alles klein gehackt oder gewieget und in Butter gedämpft. Hernach werden 4 oder 6 Eyer abgeschlagen, ein paar Löffel voll Fleischbrühe nebst dem Gedämpften darein gerührt, in ein kleines Becken gethan, und das Becken in siedendes Wasser gesezt, oder in einen Ofen gestellt und fest zugedeckt, wenn es nun bestanden ist, so kann man es mit einem Löffel stückweis herabstechen, und gebrauchts zu jeder Suppe statt dem Brod nach Belieben.

62. Gebackne Knöpfel, oder sogenannte Spätzeln.

Schneide für einen Kreuzer Semmel klein gewürfelt, feuchte es mit ein wenig süssen Ram oder Milch an. Alsdann nehme die Brust von einem gebratenen Kapaunen oder so viel von einem Kalbsbraten. Hacke oder wiege es recht klein, mische noch Peterfilkraut, Pfeffer und Salz samt dem Fleisch unter das Brod, mache dieses mit einem paar Eyer an, laß den Teig eine weile stehen, und backe dann kleine runde Stückeln in heissen Schmalz davon heraus. Nimm ferner Celleri, Peterfil, Pastinatwurzeln und gelbe Rüben, reinige sie, schneide sie in viereckichte Würfel, und laß sie in guter Fleischbrühe weich sieden, mische alsdann die gebachenen Stückeln darunter, und lasse sie etliche Wall aufthun, man kann auch abgesottene Maurachen, oder in Salzwasser abgebrühte Spargeln oder Hopfen dazu thun, oder Cariviol dazu nehmen, auch ein paar Eyerdotter an die Brühe rühren und Muskatennuß darauf reiben, und so auf die Tafel geben.

63. Weisse Knöpfeln oder Spatzeln von Hühnerfleisch.

Nehme das rohe Brustfleisch von einer Henne, oder gebratenes Kapaunerfleisch, hacke es recht fein mit etwas Zitronenschaalen, rühre es mit ein paar Eßlöffel voll guter Milch ab, schlage 2 Eyer daran, bestreue es mit einer Handvoll Mehl, giesse auf das Mehl etwas zerlassenen Butter, thue Salz und geriebene Muskatnuß dazu, rühre alles durcheinander, laß es ein wenig stehen, lege sodann ein Knöpfl oder Spatzl in die siedende Suppen. Sollte der Teig zu fest seyn, so rühre etwas Milch daran, ist der Teig recht, so kann man alle hineinlegen, und eine gute Viertelstunde kochen lassen.

Mit ausgegräten Fischen statt dem Fleisch kann das nemliche gemacht werden.

64. Knöpfeln in eine braune oder Krebssuppe.

Nehme hartgewordenes Milchbrod auf dem Reibeisen gerieben, mit süssen Ram genetzet, und ein wenig zergangener Butter dazu, dann das weisse von 3 bis 4 Eyern zu einem Schnee geschlagen und das Angefeuchtete damit angemacht, daß es wie Knöpfelteig ist, Salz und Muskatenblüthe daran gethan und in Schmalz gebacken.

65. Knöpfeln zur Suppe a la Rehn.

Das weisse Hühnerfleisch wird mit einem kleinen Stück sauber abgehäutelten frischen Rinds-Nierenfett

(Griff) mit ein wenig Petersilkraut, Zitronenschaalen und etlichen Schalottenzwiebeln recht fein gehackt. Wenn es halb fein ist, reibe von einem halben Kreuzer Brod die Rinde ab, schneide es zu dünnen Schnitteln, weiche es mit süssem Ram an, und thue es dazu. Mit diesem wird es vollends recht fein gewiegt, hernach noch mit einem Ey in einem Mörsel gestossen, Salz und ein wenig Muskatenblüthe dazu gethan. Daraus werden nun kleine Knöpfeln oder Spatzeln gemacht, und in siedender Fleischbrühe gekocht.

66. Butter-Knöpfeln.

Rühre einen guten halben Vierting Butter recht ab, schlage 2 kleine Eyer eins nach dem andern daran, und rühre es wohl ab. Thue Salz, Muskatenblüthe, halb Semmelbröseln und weisses Mehl daran, doch muß der Teig nicht zu fest werden, laß ihn eine halbe Viertelstunde stehen, und lege darnach ganz kleine Stückl in siedende Fleischbrühe.

67. Braune Butter-Knöpfeln.

Schneide von etlichen weissen Kreutzer Brod alle Rinde, dörre diese Rinde ganz braun im Backofen, stosse sie, wenn sie kalt seynd, recht fein, feuchte selbe mit süssen Ram an. Indessen rühre einen halben Vierting Butter mit 2, oder 3 Eyer ab, thue die angefeuchtete Rinde, Salz und Muskatenblüthe dazu; rühre alles fleißig durcheinander, und lege davon kleine Knöpfeln, oder Stückeln in siedende Brühe.

68. Mandelschnitten in die braune Suppe zu gebrauchen.

Ziehe eine Handvoll Mandeln ab, stosse selbe klein, weiche Milchbrod in Milch ein, drucke es wieder fest aus. Diese beyden Stücke rühre mit einem Stückel Butter und 2 Eyerdottern an, und nehme ein wenig Salz und Muskatenblüthe dazu. Reibe von einem weissen Kreutzer Brod die äussere Rinde ab, schneide ganz dünne Schnitten davon, überstreiche von dem Angerührten die Schnitten auf der einen Seite Fingers dick, schmiere ein Becken wohl mit Butter, lege die überstrichenen Schnitten hinein, bestreiche sie oben mit zerlassenem Butter, bestreue sie mit Semmelbrößeln, und lasse sie in einem Ofen gelb backen. Richte alsdann die siedende Brühe darüber, und laß sie zugedeckt, daß sie anziehen, und gieb es so auf den Tisch.

69. Rothe Knöpfel von Krebsen.

Man siedet 12 bis 15 mittlere Krebsen in Salzwasser, thut das Fleisch von den Schwänzen und Scheeren heraus, und wiegt oder hacket es ganz klein, stosse das Beste von denen Schaalen, röste es in Butter, und presse es durch ein Tuch. Zu diesen nimmt man das zuvor gewiegte Krebsfleisch, eine Hand voll Semmelbrößeln, Salz und Mußkatenblüthe, und rührt dieses alles mit einem oder 2 kleinen Eyern an, und wenn der Teig recht dick genug ist, so lege die Knöpfen in die siedende Brühe.

70. Grütz oder Grieß-Knöpfel.

Rühre einen halben Vierting Butter oder frisches Schmalz mit 3 Eyern recht ab, salze den Butter nicht zu stark, rühre nur so viel Großmehl (Grütz oder Grieß) daran, daß der Teig fast noch läuft, laß ihn eine gute halbe Stunde anziehen. Mache Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser siedend, lege ein Knöpfel darein, damit du sieheſt, ob es nicht zerfährt, bleibt es, so schlage die übrigen in ganz kleiner Form ein, und laß sie eine gute halbe Stunde kochen.

71. Kleine Knöderln in die Fastensuppe.

Mache einen Fasch von Hecht und Karpfen, wie gewöhnlich, nehme eine eingeweichte Semmel, und etwas grünen Peterſil, dieſes schneidet man schön klein, hernach treibet man ein Stückl Butter ab, schlägt ein ganzes Ey und zwey Eyerdotter hinein, mische alles untereinander, mache Knöderln daraus, und siede sie in der Suppe, welche man zur Tafel giebt.

72. Aus allen Geflüglebern etwas in die Suppe.

Nehme etwelche dergleichen Lebern, als von Hühnern, Hendeln, Kapaunen, Enten, oder auch kleine Gänslebern, wiege sie klein zusammen, nehme ein Seidl Milch und lasse sie darinnen sieden, dann schlage fünf ganze Eyer wohl ab, und gebe sie auch in die Lebern, alsdenn seihe das Wasser, welches sich von der Milch geschieden ab, und gebe fünfzig abgezogene

und klein gestossene Mandeln zu der Leber, und nehme alles in ein Pfandel auf ein Kohlfeuer, rühre es immer um, daß es sich nicht anleget, wenn es nun ganz beisammen ist, thue sie in ein Haarsieb, drücke die übrige Brühe davon, lege es auf ein Teller und lasse es kalt werden; dann schneide es in Stückeln und gebe es in die Suppe, oder kehre die Schnitten, welche man daraus geschnitten in Eyern um, und backe es in Butter oder Schmalz heraus.

73. Von Kalbshirn etwas in die Suppe.

Nehme ein Kalbshirn, siede es in Salzwasser, treibe ein viertel Pfund Butter ab, rühre das Hirn, wenn es sauber geputzt ist, damit ab, weiche zwey Kreuzer Semmeln in Milch, drücke sie wieder aus, und gebe sie auch in den Butter, ein Viertelpfund abgezogene und fein gestossene Mandeln, vier ganze Eyer und drey Eyerdotter alles untereinander wohl abgetrieben. Sodann schmiere ein Reindel gut mit Butter aus, bestreue es durchaus mit Semmelbröslen, fülle das Abgerührte hinein, doch muß das Reindel nicht ganz voll werden, gebe unten und oben Glut, und lasse es so eine halbe Stunde backen, dann stürze es auf ein Teller, gebe es in die Suppenschüssel, und richte eine Fleischbrühe nach Gefallen darüber.

74. Einen Fasch von Fleisch zu machen, woraus man allerley in die Suppen machen kann.

Stosse ein Stück Kalbfleisch in einen Mörser, nehme es heraus und suche alle Fasern heraus. Dann

mache ein Eingerührtes von einem Ey, und Mark, mit einer Semmel in Milch geweichet, stosse alles fein zusammen; sodann treibe ein Stückel Butter in einer Schüssel recht ab, thue das zusamm gestossene hinein, schlage zwey Eyer daran, und rühre es untereinander, salze es, und nehme ein eingeneztes Serviet, binde den Fasch in Form einer dicken Wurst hinein, lege ihn in die siedende Suppe, und lasse ihn sieden, bevor man anrichtet, nehme ihn heraus, schneide schöne Schnizzen herunter, so viel man brauchet, lege sie in die Schüssel, giesse eine weisse oder braune Fleischbrühe darüber und gebe sie auf den Tisch. Von diesem Fasch kann man Knöderln machen, Würstel daraus formiren, auf einem Reibeisen in siedende Suppe reiben, so wird er wie Reiß. Dieser Fasch ist auch zu gebrauchen kälberne Karbonaden daraus zu machen, selbe auf dem Rost zu braten, oder in Butter oder Schmalz zu backen. Man kann auch die kälbernen Vögerln daraus machen.

75. Krebswürstel in die Suppen.

Siede zwanzig Krebsen in Salz und Wasser, von denen Schaalen mache Butter, das Scheerenfleisch und die Krebsschwänze behalte bey Seite, nehme vor einen Kreuzer Semmel, weiche sie in Milch ein, drücke sie aber wieder wohl aus, dann treibe von dem Krebsbutter ein Stückl eines Ey groß, gut ab, schneide das Krebsfleisch klein darunter, gebe drey ganze Eyer dazu, salze es, und treibe alles obige recht durcheinander ab. Jezt mache Eyerfleckl, und streiche von

dem Krebsfasch Messerrücken dick darauf, rolle sie wie Würstel zusammen, und wende sie in abgeschlagenen Eyern eines nach dem andern um, bestreue sie mit feinen Semmelbrößeln, backe sie aus frischem Schmalz, schön lichtbraun heraus, und so gebe sie in eine beliebige Fastensuppe. Oder gebe sie in guter Ramsuppe.

76. Gebackenes in die Suppe.

Mache von zwey Eyer einen ordentlichen geschnittenen Nudlteig, nicht gar so fest, walge ihn Messerrücken dick aus, nehme ein blechenes rundes Röhrl, welches eine Oeffnung von einem Kreuzer hat, drucke von dem Teig lauter solche Blatl aus, so viel der Teig giebt, und backe sie ganz gelb aus dem heissen Schmalz. Lasse sie mit der Suppe, in welcher man sie geben will, einen Sud aufthun, und so kann man sie anrichten, und auftragen.

Zweyter Abschnitt.

Rindfleisch auf allerhand Arten zuzubereiten.

77. Rind- oder Ochsenfleisch zu sieden.

Nehme ein Stück nach Belieben, wasche es aus frischen Wasser heraus, und lasse es sohin noch eine Stunde in reinen Brunnenwasser liegen, wasche es sodann noch einmal aus und setze es in einen Hafen mit siedenden Wasser zum Feuer. Zu einen Pfund Fleisch rechnet man 3 Seideln Wasser, zu 3 Pfund Fleisch nehme eine kleine Hand voll Salz, doch kann man wegen dem Unterschied im Salz, das Salzen nicht so genau bestimmen, daher muß man die Brühe versuchen, doch ist es gut, wenn man das Fleisch gleich Anfangs wohl und genug salzet. Das Fleisch muß fleißig abgeschaumet werden, bis die Brühe hell und rein ist, jetzt kann man Pori (Lauch) Celleri, Petersil, eine Pastinatwurzel, eine gelbe Rube, und ein Stückel ganzen Ingber mitkochen lassen. Ein Stück von 4 Pfunden muß 3 Stunden kochen, ist es aber grösser länger sieden. Sollte das Fleisch zu viele Fette geben, so muß man, ehevor man das Grüne hinein thut, die Fette abnehmen, und den Hafen wieder mit heissem Wasser

auffüllen, und so laß das Fleisch vollends ausſieden. Besonders ist zu bemerken, daß das Fleisch langsam fortsieden und nicht wallen darf, und daß die Fleischbrühe, worinnen Wurzeln gesotten worden, sich nur im Winter, nicht aber im Sommer aufbehalten läßt. Das Fleisch muß nach dem Abschaumen immer zugedeckt fortkochen, weil hiedurch die Brühe kräftiger bleibt; sollte man ein altes Fleisch bekommen, so klopfe es recht wohl vor dem Zusetzen.

78. Rindfleisch auf baierische Art.

Nehme einen Lungenbraten, häute ihn sauber ab, schneide Schnizzen davon, und klopfe es wie Karbonadl, sprenge es mit Salz, hernach nimm eine altgebackene Semmel, reibe davon Brößeln, lege ein wenig Kronabet (Wachholderbeere) hinein, lasse in einen Kasserol Butter zergehen, und kehre die Schnizzen darinnen um, bestreue es mit Semmelbrößeln und brate sie wie Karbonadel. Hernach nimm Kappern, oder Maurachen, hacke selbe klein, lasse sie in Butter ein wenig aufkochen, mache es mit einer Zitrone sauer, und richte es über die Fleischschnitzen.

79. Rindfleisch (Boeuf) a la Mode.

Nehme ein schönes Schwanzstück, spicke es mit Fingerdick geschnittenen Speck, und Schinken, dann nimm in ein Kasserol, Speckfette, Schinken, Kuttelkraut, Lorbeerblätter, Basilikum, Zitronenschaalen, ganze Gewürz-Nägerln, Muskatblüthe, guten Wein-

essig, und Rindsuppe, salze es, und lege das gespickte Rindfleisch hinein, verpappe es mit Teig, und wenn man das Fleisch weich genug glaubt, stelle es auf die Seite, laß es kalt werden, nehme es sodann heraus, putze es sauber ab, lege es auf eine Schüssel und garniere es wohl. Man kann auch das Fleisch warm geben, doch muß bevor die Soß durch ein Sieb geschlagen und das Fette abgezogen werden.

80. Blanschiertes Rindfleisch.

Nehme ein großes Schwanzstück, schneide Speck klein Finger dick, kehre ihn in Salz und gestossenen Gewürz um, ziehe ihn dort und da durch das Fleisch, salze das Fleisch, belege eine Reine mit Speck, und lege das Fleisch darauf, gebe Kudelkraut, Lorbeerblätter, einen Zwiebel, 2 Zeherln Knoblauch, Celleri, gelbe Rüben, Petersilwurzen, etliche Gewürz-Nägerln, Pfeffer und Ingber daran, schütte 3 gleiche Theile Essig, Wasser und Wein, daß es aber nicht gar über das Fleich gehet, darauf, decke es zu, siede es weich, dann lege es auf eine Schüssel heraus, laß die Soße braun werden, staube etwas Mehl daran, daß es aber nicht zu dünn wird, rühre es um, und wenn es genug versotten ist, seihe es durch ein Sieb über das Fleisch, lege länglicht geschnittene Zitronenschaalen darauf, und laß es nochmal aufsieden.

81. Rindfleisch mit Kräutern.

Siede ein Stück Rindfleisch nicht ganz weich, nehme Schalotten-Zwiebel, Petersil, Zwiebel, etwas

Thimian, Basilikum und Kappern, von jeder Gattung eine Handvoll, alles recht klein geschnitten; thue alles in eine Stoll-Reine, oder Kasseroll, das für das Fleisch groß genug ist, lasse ein Stück Butter zergehen, dämpfe die geschnittenen Kräuter darinnen, lege das Fleisch darein, Salz und Pfeffer dazu, und laß es zugedeckt auf Kohlen ganz langsam dämpfen, doch muß es immer ein wenig Brühe haben; sollte es zu stark einkochen, giesse ein paar Löffel Fleisch-Brühe darauf, wende das Fleisch etliche Mal herum, bis es ausgekochet ist, vor dem Anrichten thue ein wenig Senf und Weinessig oder Zitronen-Saft daran, doch darf es Niemal viele Soß haben. Wer aber Senf oder Weinessig nicht will, kann ein oder das andere gar weglassen.

82. Ein Stück Rindfleisch nach sächsischer Art.

Nehme ein schönes großes Schwanzstück oder ein Stück von Ziemer, koche es in Salz und Wasser. Wenn es halb gekocht ist, thue es in einen niedern Topf, oder Kasseroll, giesse Fleischbrühe darauf, worinn es gekocht, eine halbe Wein, eine halbe handvoll Kappern, so viel Meerfenchel, eingelegte Gurken klein geschnitten. 2 Zwiebeln von einander geschnitten, Muskatten-Blumen und Pfeffer. Decke das alles wohl zu, und lasse es beynahe trocken einkochen. Hierauf werden Brodschnitten in eine Schüßel gelegt, das Fleisch darauf angerichtet, und sodann die Brühe, wohl durchgetrieben, darüber gegossen.

83. Rindfleisch auf englische Art.

Nimm ein gutes dickes Stück Rindfleisch, oder auch ein Rippenstück; dieses muß aber wenigstens 6 bis 8 Pfund schwer seyn; schlage es recht mürbe, stich mit einen kleinen schmalen Messer Löcher hinein, stecke in einige Löcher länglicht geschnittene Speckschnitzen, oder frisches Nierenfett (Griff) in einige Zitronenschaalen, in einige geschälte Schalotten, auch andere kleine Zwiebeln; lege es mit Lorbeerblättern und ein wenig Rosmarin 3 Tage lang in Weinessig. Hernach brate es entweder beym Bäcken, oder in eigenem Ofen, oder am Spieße. Es muß aber immer mit Butter und Fleischbrühe begossen werden, darf auch nur langsam braten. Sodann mache folgende Soß darüber: Röste in zerlassenen Butter etliche Löffel voll Mehl ganz dunkelgelb, gieß gute Fleischbrühe daran, kleine Zitronenschaalen dazu, und zu einem Seidl Brühe 4 Loth rein gewaschene gehackte Sardellen, Kappern, ein wenig Pfeffer, eine geschälte ganze Zwiebel, worein man nur einen Schnitt machet, will man die Soß etwas säuerlicht haben, kann man ein wenig Weinessig oder Zitronensaft daran gießen. Lasse all dieses eine starke halbe Stunde aneinander kochen, richte es also unter das Fleisch an.

Diese Soß kann auch zu gesottenen Rindfleisch gegeben werden.

84. Rindfleisch mit Senf.

Wenn ein gutes Stück Fleisch halb gesotten ist, schneidet man Basilikum, Bertram, Thymian, Cha-

lotten, Peterſil, Zwiebeln, und Kappern klein; paſſirt dieſes alles in einer Kaſſerole mit friſchen Butter, worein man das Fleiſch thut, welches man vorhero ſalzet, würzet, und darinnen verdünſten läßt.

Die kurz gewordene Brühe verdünnet man mit ein wenig Schüſſuppe, und kurz vor dem Anrichten thut man einen Löffel voll Senf, ein wenig Bertrameſſig, und Zitronenſaft daran, und giebt es auf die Tafel.

85. Rindfleiſch mit Wein.

Man nimmt hiezu ein gutes Bruſtſtück, ſalzet daſſelbe und beſtreuet es mit geſtoſſenen Nägerln, Kardamon, und Mußkatblühte, belege es mit Lorbeerblätter, gieſſe guten Wein darauf, und laſſe es 2 Nächte darinnen liegen, wende es von Zeit zu Zeit um, ſetze es mit dieſer Brühe zum Feuer, ſalze es und gieſſe etwas Rindsbrühe darüber. Wenn das Fleiſch weich geſotten und fertig iſt, wird etwas trocken gebranntes Mehl darunter gerührt, ſchneide eine halbe Zitrone Scheibenweiß, iſt das Fleiſch mit dieſen aufgekocht, ſo richte es an. Die Lorbeer und Zitronen kommen oben auf das Fleiſch, den Rand der Schüſſel garniert man mit friſch geſchnittenen Zitronen und Lorbeerblättern, und die Brühe gießt man alsdann darüber.

86. Rindfleiſch mit Erdäpfel.

Nimm das halb geſottene Rindfleiſch eine Stunde bevor du anrichteſt, lege es in eine Reine, gieb etwas Speck, Schünken, Peterſil, gelbe Rüben, Kalbfleiſch, etliche Körner Pfeffer, Mußkatblüthe, und Salz

daran, 2 Schöpflöffel voll Rindsuppe darauf, setze es aufs Kohlfeuer, und laß es in der Preß dünsten, gieb aber acht, daß sich das Fleisch nicht anlegt. Wenn die Preß eingetrocknet, gieb wieder einen löffelvoll Rindsuppe daran, damit es in Saft bleibt. Die Erdäpfel siede, und putze rein, lege ein Stück Butter in eine Reine, laß ihn zergehen, gieb einen Kochlöffelvoll Mehl hinein, laß es gelb werden, lege die Erdäpfel hinein, und laß es etwas dünsten, gieb ein wenig Von der Fleischsuppe und Preß hinein, und laß es kochen, richte die Erdäpfel auf eine Schüssel, lege das Rindfleisch darauf, und gieb von der Presse eine Soß darüber.

87. Rindfleisch mit Austern-Soße gefüllt.

Man macht eine schöne Brust hohl; hackt abgebratenes Kalbfleisch und Nierenstollen klein, thut es in eine Kasserol, mischt darunter kleine Rosinen, Zitronenschaalen, Ingber, Pfeffer, würflicht geschnittenen Speck, Salz, ein wenig klein geschnittene Zwiebeln, ein Stückel Butter und 3 Eyer, dieß setzt man zusammen auf Kohlen, und rühret es ab, füllt es in die Rindsbrust, und vermacht es mit einen Speil gut, daß die Fülle nicht heraus kann, blanchirt, und wäscht sie sauber aus, wickelt sie in eine Serviette, setzt sie in einen Topf mit Wasser, Essig, und Wein ans Feuer, salzet sie, giebt Kräuter und etliche Zwiebeln daran, und läßt sie so lange kochen, bis sie weich wird; darnach thut man 50 vorhero gewässerte Austern in eine Reine, legt ein Stück Butter daran, passirt sie mit Zitronen-

schaalen, Mußkatenblüthe, Ingber, und 2 ganzen Zwiebeln, gießt Schü, oder braun geröstes Mehl darauf, und thut es zu den Austern, gießt Wein dazu und läßt es kochen. Endlich legt man das Bruststück darein, welches mitkochen muß. Beym Anrichten zieht man den Speil aus der Brust, richtet sie an, die Austern darüber, und belegt sie mit Zitronenschaalen und Scheiben, giebt auch noch Austern-Pasteteln dazu.

88. Rindfleisch auf Wildpret Art zu richten.

Man reibe ein gutes schön durchwachsenes Stück mit Salz, legt es in eine grosse Schüssel, beizt es mit Weinessig und Wachholderbeeren, und kocht oder bratet es ordentlich. Zur Brühe röstet man Semmelrinde in Butter braun, gießt etwas Essig mit klein gestossenen Wachholderbeeren darüber, würzt es mit Pfeffer und Ingber, läßts miteinander kochen, und giebts beym Anrichten über das Fleisch.

89. Vortreflicher Rinderbraten.

Man stoßt ein wenig Wachholderbeere und Feldkümmel, thut Salz dazu und beizet den Braten über Nacht darinnen, bratet ihn gemächlich an Spieß ganz aus, gießt in der Schüssel etwas Fleischbrühe darüber, und bestreuet ihn mit Zimmet.

90. Rindfleisch auf andere englische Art.

Es wird ein schönes Stück Rindfleisch genommen, solches rein gewaschen, eingesalzen, und hergerichtet, als-

dann leget man in ein Kasserol Speckschnitzen, Kernfette, Schinkenschnitzen, ganze Nägerln, Mußkatenblüthe, spanisches Kräutel, Lorbeerblätter, Zwiebel und Zitronenschaalen, ein wenig Essig und Fleischbrüh, das Rindfleisch darauf, so läßt man es langsam dünsten, doch muß man Acht haben, daß sich nichts anbrennet, wenn nun alles wohl durchgedämpft und das Rindfleisch weich genug ist, so nimmt man es heraus, seihet die Fette aus dem Kasserol von der Soß wohl ab, giebt vier Kochlöffel voll Mehl und ein wenig sauern Ram darauf, setzet das Kasserol wieder auf gelindes Kohlfeuer, dann giebt man eine Schü darauf, und läßt es wohl sieden, bevor man anrichtet; seihet man die Soß durch ein Haarsieb in ein anderes Kasserol, leget das Rindfleisch hinein, und läßt es gemach aufsieden, wenn man es anrichtet, so nimmt man die Fette noch einmal rein von der Soß, und giebt es auf den Tisch.

91. Rindfleisch auf niederländische Art.

Salze ein Stück Rindfleisch, hiezu wäre das Schwanzl das beste, vermische Lorbeerblätter, Rosmarin, Kudelkraut, Zwiebel, etliche Zeherln Knofel, Bertram, Basilikum, Bibernel, Wachholderbeer, und allerley andern Gewürz, reibe mit all diesen das Rindfleisch gut ein, lege es in eine tiefe Schüssel, mit allen Kräutern, womit du es eingerieben, schütte gesalznes Wasser darauf, doch muß es nicht über das Fleisch gehen, beschwere es mit einem Stein, lasse es einige Zeit liegen, wenn du es brauchen willst, wasche es sauber ab, siede es, und gebe es statt dem Rindfleisch.

92. Auf westphälische Art.

Nehme ein schönes Stück Rindfleisch, salze es wohl ein, belege ein Kasserol mit etlichen dicken Schnitzen Spek, und mit etwas mehrern Schinkenschnitzen, Petersilwurzen, gelbe Ruben, einen grossen Zwiebel, lege das Fleisch darauf, schütte drey gleiche Theile Essig, Wasser und Wein daran, dünste es langsam auf nicht zu raschem Kohlfeuer, ist es weich genug, so nehme es aus dem Kasserol, schütte die Soß bis auf ein wenig herunter, das Grüne und der Speck muß in der Reine bleiben, laß es braun angehen, staube zwey Löffel voll Mehl daran und dünste es, dann schütte die herunter gegossene Soß darauf, schöpfe die Fette ab, sollte die Soß zu wenig seyn, so nehme etwas Fleischbrüh dazu, laß es gut sieden, dann seihe es durch ein Sieb in ein anderes Kasserol, gebe Zitronenschaalen und Kappern daran, lege das Rindfleisch darein, giesse etwas sauern Ram darüber, und lasse es noch ein wenig aufdünsten, und so richte es an.

93. Rindfleisch auf Tyrollerisch.

Nehme von dem Stück, wovon die rindernen Rostbratel gehauen werden, schneide von denen Beinen das Fleisch ab, mache handbreite Schnitzen in der Dicke, wie die dünnen Rostbräteln, klopfe sie, besäe sie mit Pfeffer, Salz und Modegewürz, nicht zu viel, nehme ein Kasserol, und lege einen Zwiebel in Scheiben geschnitten, eben auf diese Art eine gelbe Ruben, so auch Petersilwurzen, ein Stück Bori, ein

Lorbeerblatt, ein wenig Kubelkraut, Zitronenschaalen, etliche Schinkenschnitzen, und das Fleisch darauf, schütte ein gutes Seidl Weinessig, und ein Seidl Wasser daran, das Fleisch muß davon bedecket seyn, laß es sieden, bis es völlig eingesotten hat, sollte aber das Fleisch zu weich werden, dann nehme es heraus, und lasse die Soß allein fortsieden, bis es stark goldgelb ist, nach diesem staube einen Löffel voll Mehl darauf, und laß es noch ein wenig anlaufen, nun gebe vier Löffel voll guten Milchram dazu, lasse ihn auch mit aufsieden, schütte etwas Fleischbrüh daran, und lasse es gut verkochen, richte das Fleisch auf eine Schüssel, seihe die Soß durch ein Haarsieb darüber, setze es auf eine Kohlpfanne, und lasse es noch ein wenig aufkochen, und so trage es auf.

94. Rindfleisch auf Veroneser Art.

Nehme ein schönes brätiges Stück, schlage es wohl durch, nehme alsdenn Sardellen, welche wohl gewaschen, und ausgegrätet werden, Rockenbohl und Kudelkaut, alles klein zusammen gewieget, steche in das Fleisch Löcher und fülle die Löcher damit aus, und dann salze das Fleisch ein, lege in ein Kasserol, Speckschnitzen, mehrere Schinkenschnitzen, vier grosse Zwiebel, gelbe Ruben, Celleri und Petersil, alles blattelt geschnitten, wohl gewürzt mit zerschiedenen Gewürz, vier Schnitten gebähtes schwarzes Brod. Nun lege das Fleisch darauf, schütte eine halbe Maaß rothen Wein, und ein Seidl Essig daran, decke es wohl zu, und verpiche mit schwarzen Teig den Deckel, stelle es auf ein nicht gar zu starke Glut, und lasse es langsam bey

sechs Stunden dünsten. Dann nehme das Fleisch heraus, lege es in ein anderes Kasserol, und schlage die Soß durch ein Sieb darüber, lasse es noch einmal aufdünsten, richte es sodann an, und gebe es statt dem Rindfleisch.

95. Rindfleisch auf Hamburger Art.

Hiezu nehme ein großes fettes Bruststück, löse die Beiner alle heraus, lege es in ein Kasserol, giesse Wasser darauf, vermache den Deckel wohl, und vergrabe es in die Asche, nehme es drei Tage nacheinander heraus, und lege es jeden Tag auf eine andere Seite, dann nimmt man es heraus, schüttet das Wasser ab, und giesset statt dessen soviel Wein und Essig darüber. Wenn es nun vier und zwanzig Stunden gelegen, nehme es heraus, und trockne es mit einem Tuch recht ab, vermische gestossene Muskatenblüthe und Nägerln, mit einer Handvoll Salz, und bestreue das Fleisch auf allen Seiten damit. Hierauf rolle es wie eine Wurst so enge als möglich zusammen, und binde es mit Bindfaden recht fest, lege es wieder in das Kasserol in den Wein und Essig, vermache mit einem schwarzen Teig den Deckel ganz, daß kein Dampf heraus kann, und so stelle es in Backofen, und lasse es fast ganz einbraten, wenn es angerichtet wird, so giebt man Senf mit Zucker dazu.

96. Boeuf a la Mode, welches man kalt oder warm geben kann.

Von diesen nimmt man ein Stück vom Schlegel oder Schwanzstück, welches aber 6 bis 8 Pfund

wenigstens schwer seyn muß, wasche und klopfe es recht mürbe, schneide zu sechs Pfund Fleisch ein halbes Pfund Speck, zu acht Pfund etwas mehr, und so nach Verhältniß der Schwere des Rindfleisch, nimmt man auch den Speck, schneide ihn klein Finger dick halben Finger lang, kehre ihn in Salz, Pfeffer, gestossenen Nägerln, fein gewiegten Schalotten, Peterfilkraut, Basilikum und Thimian wohl um; stich mit einem schmalen Messer in das Fleisch, und stecke den Speck in die gemachten Löcher, bis er alle ist. Alsdann lege in ein Kasserol etliche Holzsteckerln übers Kreuz, auf diese Steckerln lege breite dünne Scheiben Spek, und auf den Speck das gespikte wohl gesalzene Fleisch, und bedecke es wieder mit Speck. Auf die Seiten um das Fleisch herum, legt man drey geschälte ganze Zwiebeln, drey gelbe Ruben, zwey Celleri, vier Peterfil, und zwey grosse Pastinatwurzeln, drey Lorbeerblätter, zehen ganze Nägerln, etliche Muskatenblumen, und ein Pfund in Stückeln geschnittenes Kalbfleisch. Zu diesem allen giesse ein Seidl Wein, und ein halbes Seidl Wasser oder Fleischbrüh, decke den Deckel darauf, und verpape ihn recht fest, laß es in Ofen, oder auf Kohlen 4 Stunden dämpfen, dann nehme es von Feuer, und laß es kalt werden, ehe man den Deckel aufmachet. Wenn all dieses nach vorgeschriebener Ordnung geschehen, so nehme nur das Fleisch heraus, schöpfe die Fett herab, und treibe die Brühe durch einen Seiher in ein kleineres Kasserol, lasse sie so lange einsieden, daß sie wie eine Sulz wird, welche man hernach auf eine Schüssel giessen, und zu dem Fleisch kalt

geben kann. Jeden steht es frey, das Fleisch in Schnitzen oder ganz zu geben. Will man es warm haben, so röstet man etliche Löffelvoll Mehl in Butter braun, rührt es mit ein wenig siedender Fleischbrüh an, thut die durchgetriebene Brühe auch dazu, drückt von einer halben Zitrone den Saft, nebst klein geschnittenen Zitronenschaalen daran, schüttet diese Brühe wieder in das vorige Geschirr, worinnen es gedämpfet worden und legt das Fleisch darein, daß es wieder in dieser Brühe so lange kochet, bis es durch und durch heiß ist. Bey dem Anrichten beleget man es mit Zitronenscheiben, und bestreuet es mit geschnittenen Zitronenschaalen.

97. Rindfleisch mit Celleri.

Zu vier Pfund Fleisch vier Stück grosse Celleri-Wurzeln, putze und wasche sie sauber, schneide sie wie Aepfelschnitze, nimm auch ein par gelbe Ruben dazu, dämpfe in Butter den Celleri, doch so, daß sie weiß bleiben, säe einen Löffel voll Mehl darein, und laß es noch eine Weile dämpfen. Alsdenn schütte eine halbe Maaß Fleischbrühe daran, thue ein wenig Muskatenblüthe dazu, und laß es so lange kochen, bis die Wurzeln weich sind, hernach richte es über das gesottene Rindfleisch.

98. Das gute staffade Fleisch.

Nimm ein schönes Stück Rindfleisch, salze es ein, und spicke es mit Speck, gieß es in ein Kasserol, Essig und Wasser eines so viel als das andere, gieß es an

das Fleisch, lege ganzen Ingber, Nägerln, Mußkatblüthe, Pfesser und Zimmet alles ganz dazu, mit klein geschnittenen Zwiebel, vermache den Deckel mit Teig, laß es wohl einsieden. Wenn es fertig, lege es auf eine Schüssel, treibe die Soß durch ein Sieb, lege Butter, Milchram, und Kapern darein, laß es einen Sud aufthun, und giesse es über das Fleisch.

99. Gefüll oder Fasch von Rindfleisch.

Nimm ein Pfund mageres Rindfleisch, hacke es mit einem Pfund Nierenfette, oder so viel frischen Speck recht fein, thue es in eine Schüssel, rühre ein Glasel Milch, oder so viel Fleischbrüh daran, hernach schlage zwey oder drey Eyer dazu, thue eine, nachdem man viel haben will, oder zwey Handvoll Semmelbrößeln nebst ein wenig gestossenen Pfeffer, ein wenig gestossenen Mußkatenblumen, und klein geschnittene Zitronenschaalen, nebst klein gehackten Sardellen dazu, und rühre es nochmal recht durcheinander. Diesen Fasch kann man zur Fülle des roulirten Rindfleisch, oder zu kalten Pasteten gebrauchen, oder man füllet Wörsing damit, man kann auch Knöpfeln daraus machen, wozu man aber keine Sardellen nehmen darf, und wenn man den Wirsching damit füllet, so darf man keine Milch dazu nehmen.

100. Rindfleisch auf Mayländer Art.

Nehme ein brätiges schönes Stück Rindfleisch, schlage es recht durch, salze es ein, spicke es mit Speck

und Knoblauch, bestreue es mit Nägerln, Muskatenblüthe, Ingber, und Rosmarin, lege es in ein Kasserol, wo es eben recht Platz hat, gieß ein halbes Seidl Wein, eben so viel Essig und Fleischbrüh daran, decke es zu, vermache den Deckel mit Teig, daß kein Dunst davon kommt, mache rund umher ein Feuer, laß es sieden, schüttle es zuweilen, und wenn es fast keine Soß mehr hat, mache es auf, und richte es mit der kleinen Soß an.

101. Rindfleisch mit einer Kruste.

Hierzu nehme ein Stück Rindfleisch, das oben fett ist, oder einen schönen Brustkern, wenn es weich gesotten ist, so thue das dünne Häutel, von der Fetten weg, bestreiche es mit einem Ey, vermische Semmelbröslen, fein geschnittene Schalotten-Zwiebeln, fein geschnittenes Petersilkraut untereinander, und bestreue damit das Fleisch halben Finger dick, schöpfe das Fette von der Fleischbrühe, und übergiesse das besäete Fleisch damit, lege es auf ein flaches Geschirr, worauf etwas Fleischbrühe muß gethan werden, stelle es in einen Backofen, das Bestreute muß oben auf liegen, und lasse es schön gelb backen. Mache folgende Soß dazu. Es werden klein geschnittene Schalotten mit ein paar löffelvoll Mehl in heissem Butter gelb gemacht, ohngefähr ein Seidl Fleischbrüh daran geschüttet, klein geschnittene Zitronenschaalen, nebst ein wenig Essig dazu gethan, oder den Saft von zwey Zitronen, vier klein gewiegte Sardellen und Kappern, lasse alles dieses mitsammen aufkochen, schütte es alsdenn in eine flache

Schüssel, lege das Rindfleisch darauf, und so gebe es auf den Tisch.

102. Gefüllte Ochsenzunge.

Wenn die Rind- oder Ochsenzunge in Wasser und Salz weich gesotten, so ziehe die weisse Haut ab, schneide die Zunge der Länge nach voneinander, höhle das inwendige Fleisch heraus, hacke oder wiege es klein, nehme fein geschnittenes Petersilkraut, Semmelbrößeln, röste sie in Butter, gebe ein paar Messerspitzen voll gestossene Mußkatenblumen, und eine Handvoll gewaschene Weinbeerl daran, dieses alles mische mit drey Eyern ab, und fülle die ausgehölte Zunge ganz aus, bestreiche sie mit Butter, und lasse sie in Ofen schön backen. Eine Soße nach Gutbefinden dazu gegeben.

103. Rindsbraten auf Englisch.

Man nimmt von einem fetten Rinde ein Stück vom hintern Viertel, (der Braten kann 30 bis 40 Pfund schwer seyn) in der Form eines Nierenbraten, klopft es mit einem Stück Holz recht mürbe, legt es mit Salz eingesprengt in ein Geschirr, daß es Platz genug habe, und wenn es etwelche Stunden in Salz gelegen, so besprenge es mit ein wenig Essig, belege den Braten mit Zwiebelscheiben, und laß es so über Nacht liegen, dann stecke ihn an den Spieß, aber ganz zum gelinden Feuer vom harten Holz. Fängt er an trocken zu werden, begiesse ihn jedesmal mit Butter

und besprenge ihn mit etwas Mehl, er muß aber immer mit Fett begossen werden, daß er eine Rinde bekommt, als ob er mit Teig überzohen wäre. Doch darf er nicht über 3 Finger ausbraten, ist er fertig, und angerichtet, so wird die in der Bratpfanne aufgefangene Soß darüber gegossen, und nach Gefallen garnirt. Wenn er zerschnitten wird, so muß man ihme ganz scheiblicht nach der Länge schneiden, und auf jedes Stück einen löffelvoll von der Schü (oder Jus) welches der Braten von innen heraus giebt, geben, dann kann man ihn auf den andern Tag wieder aufs neue braten und auftragen.

104. Rindfleisch wie Wildprett zuzubereiten.

Lege ein schönes Stück Rindfleisch, wohl mit Salz eingerieben, 8 Tage lang in halb Wein- halb Biereßig und klein zerstossene Wachholderbeere. Dann koche oder brate es, rühre geriebene Semmel oder anders Brod braun in Butter geröstet, und mit Weineßig angenezet, gestossene Wachholderbeeren, Ingber und Pfeffer in gute Fleischbrühe, lasse dieses alles nach Belieben einkochen, gebe Rosinen, und Kappern in die Soß, und begieße beym Anrichten mit dieser braunen Soß dieses auf Wildpret Art gebeizte Fleisch.

105. Rinder-Mürb-Braten.

Nehme ein gutes Stück Rindfleisch von dem sogenannten Lungenbraten, spicke dieses mit Speckschnitzen oder frischer Nierenfette, sprenge ihm wohl mit Salz

ein, und laß es eine Weile liegen, nimm ein Kasserol, oder eine Stollreine, belege es mit Speckschnitzen und Rindnierenfette, bestreue dieses mit fein gehackten Schalotten, lege den Mürbbraten darauf, und setze ihn auf gelindes Kohlfeuer wohl zugedeckt, daß er langsam dünstet, wende ihn manchesmal um, giesse etwas Suppe darüber, und laß ihn so fertig werden. Indessen thue in heissen Butter Mehl und feingehackte Zwiebel, lasse es braun werden, thue gute Fleischbrühe dazu, in warmen Wasser wohl gereinigte Trüffel, gekochte Maurachen, (oder Morcheln) genannt, eingemachte Schamptons, und lasse dieses alles gelinde aufkochen, am Ende, wenn der Mürbbraten fertig, thue an die Soß Zitronensaft, und wenn es noch nöthig Salz. Richte den Mürbbraten an, und giesse die Soße nach Ordnung darüber.

106. Rindfleisch mit Senfbrühe.

Das Rindfleisch koche wie gewöhnlich, die Brühe mache so. Setze in einer Kasserole Butter zum Feuer und wenn sie bräunlicht ist, streue geriebene Semmeln hinein, daß sie auch kastanien braun werden, thue guten englisch- oder französischen Senf hinein, Wein und Fleischbrüh darauf, Zitronen-Schaalen, Ingber und Zucker, und laß es so aufkochen. Endlich lege das Fleisch hinein, damit sich die Brühe hineinziehet, und so kannst es nach einer Weile anrichten.

107. Gewickeltes Rindfleisch.

Vor 4 Personen nehme ein gutes fleischigtes Stück. Aus diesem schneide Handbreite und 2 queere Handlange

Schnitzen, klopfe sie recht stark, und wasche sie rein, bestreue die Stücke auf der innern Seite mit Schalotten, und andern Zwiebeln, ausgegrätete Sardellen, alles fein gehackt, etwas weniges gedörrtes und gestossenes Basilikum, Pfeffer, Muskatenblüthe, nebst Salz. Dann schneide Fingersdick, und eben so lange Stückeln Speck, lege die Speckschnitzen auf der bestreuten Seite ganz an dem Ort, wo man die Schnitzen anfängt aufzurollen, so daß der Speck in die Mitte kommt, rolle die Schnitzen ordentlich zusammen, umwickle sie mit einem Faden, salze die Rollen noch ein wenig, lege in ein Kasserol ein Stück Butter, laß ihn zergehen, und lege sodann die Rollen mit etwelchen Lorbeerblättern hinein. Decke es zu, und laß es auf Kohlfeuer langsam kochen, und kehre sie öfters um, daß sie auf allen Seiten gelb werden. Dann nehme sie heraus und röste in der nemlichen Fette etliche löffelvoll Mehl ganz dunkelgelb, giesse Fleischbrühe daran, thue ein wenig Zitronenschaalen und dessen Saft, nebst Kappern daran. Dann nehme den Zwirn von denen Rollen, lege sie in die siedende Brühe, und lasse sie kochen, bis sie weich sind, richte sie an, und belege sie mit Zitronenscheiben, doch muß zuvor die Soß reinlich darüber gegossen werden.

108. Rindfleisch nach französischer Art.

Nehme ein Stück von Brustkern, salze und würze es mit vermischten gestossenen Gewürzen, spicke es dicht und enge mit Speck, belege den Boden des Kasserols mit Speckschnitzen, streue Salz, Pfeffer und etwelche

gute Kräuter darüber, lege das Fleisch darauf, belege es mit Lorbeerblättern, giesse ein Glas weissen Wein, und gute Fleischbrühe dazu, vermache den Deckel mit Teig, und lasse es 2 Stunden über einem gelinden Kohlfeuer dünsten, dann richte es in eine Schüssel an, an, mache eine gewürzte Brühe von Champions, Austern, Kapern, und Oliven, (die Kerne müssen herausgenommen werden,) garniere die Schüssel nach Belieben mit jungen Tauben oder Hühnern, die aber marinirt seyn sollten, und so gebe es auf den Tisch.

109. Rindfleisch nach französischer Art königlich zugerichtet.

Man nehme ein gutes mageres Stück Rindfleisch von einem schönen Ochsen, spickt dasselbe mit länglichten Speckstreiffen, welche zuvor in sehr klein gehackten Petersil, Schalotten und Zwiebeln, Salz und Pfeffer müssen umgekehrt werden. Alsdenn lege man es in ein Kasserol, dessen Deckel gut schliessen muß. Der Boden des Kasserol wird mit dünnen Speck beleget, dazu Zwiebeln und Nägerln in Ganzen, einige Lorbeerblätter, ein Büschl Petersil, Kerbelkraut, und gelbe Ruben, und so das Fleisch darauf geleget. Die Seiten des Kasserols müssen auch mit Speck ausgeleget werden und mit Gewürz bestreuet, lege 6 rein gewaschene Kalbfüsse dazu, und vermache den Deckel wohl, lasse es 24 Stunden bey immer unterhaltenen schwachen Kohlfeuer dünsten, so es bald fertig, giesse eine halbe Bouteillie rothen Wein und ein Glaß Weinessig daran,

lasse es alsdann noch etliche Stunden wohl bedeckt fort dünsten, dann nehme das Fleisch heraus, schlage etwelches Eyerweiß zu Schaum, und rühre es in die Brühe, daß sie klar wird. Alsdann lasse die Brühe durch ein Tuch lauffen, reinige das Kasserol, giesse die geläuterte Brühe wieder hinein, lege das Fleisch darein und laß es noch eine Weile durchdünsten. Es ist eine der herrlichsten Gerichten, wenn es ordentlich in Acht genommen wird.

110. Ochsenzungen mit Himbeer-Essig.

Siede die Zunge in Wasser mit gar wenig Salz, schäle sie ab, und wickle sie in ein mit Butter bestrichenes Papier, brate sie auf dem Rost gelb, richte sie an, und giesse warm gemachten Himbeeressig mit Zucker darüber.

111. Ochsenzunge mit Aepfeln und Mandeln.

Nimm die Ochsenzunge ordinär abgesotten, ziehe die Haut ab, schneide sie der Länge nach durch, und gebe sie in brauner Butter-Farbe. Dann nehme etliche Aepfel, und einige Händevoll abgeschälte Mandeln, alles länglicht geschnitten, bräune ein wenig Mehl, und thu es in die geschnittnen Aepfel und Mandeln, nehme Corinten, Zucker, gestossene Nägerln, Weinessig, Wein und Wasser, das alles daran gethan, zusammen gekocht, die Zunge angerichtet, und die Soß darüber gegeben.

112. Rind- oder Ochsenzungen zuzurichten.

Wasche die Zunge rein, und reibe sie mit Salz stark ab, daß das Unreine davon kommt, und lege sie alsdann eine Stunde ins Wasser, siede sie wie Ochsenfleisch. Wann sie weich ist, schäle die weisse Haut rein davon, die Suppe kannst du brauchen, sodann schneide die Zunge mitten von einander und mache folgende Soß darüber. Lasse zu einer ganzen Zunge einen halben Vierting Butter oder Schmalz heiß werden, röste 3 Löffel voll Mehl dunkelgelb darinnen; giesse von der heissen Zungen-Brühe und etwas Essig, daß die Soß nicht zu dünn auch nicht zu sauer wird, thue einen halben Häring, wohl gereiniget, oder 4 Loth Sardellen fein gehacket, nebst 2 geschälten übers Kreutz geschnittenen Zwiebeln, den 4ten Theil einer Zitronen-Schaale und einen messerspitzen Pfeffer darunter, lasse dieses alles eine halbe Stunde kochen, lege dann die Zunge auf eine flache Schlüssel, bestreue sie mit einem eßlöffelvoll Kappern, und richte die Brühe durch einen Seiher darüber an.

Dritter Abschnitt.

Gemüßer.

Man bemerke zum Voraus bey allen Gemüßern, daß an Fasttagen statt Fleisch und Fleisch-Suppe, frischer Butter und Schmalz kann genommen werden.

113. Sauerkraut auf eine geschmackvolle Art zu kochen.

Man setze gutes und reines Sauerkraut mit siedender halb Fleischbrüh, halb Wasser zum Feuer, und läßt es mit einem Stück Bratenfette kochen. NB. Sollte das Kraut zu sauer und zu alt seyn, so wasche man es mit frischen Wasser wohl aus. Wenn es nun etwelche Stunden gekocht hat, macht man Rind- oder Schweinenschmalz oder besser noch Gänsefette heiß, schneidet einen Zwiebel, recht klein, und thut ihn in das heisse Schmalz, und läßt ihn ein wenig darinnen anlauffen, röste einen starken löffelvoll Mehl in dem Schmalz, aber nicht lange, und gieße ihn an das Kraut schütte ein Glaß Weinz daran, und laß es noch eine Stunde kochen. Man kann in dem Kraut frisches,

gesalzenes, oder geräuchertes Schweinenfleisch kochen, nur ist darauf zu merken, ob das Fleisch jung oder alt seye. Auch kann man einen Faßanen halb abbraten, und im Kraut gänzlich auskochen, oder einen gespickten Hasen in Stücken zerhauen, selben salzen, und in einer Bratpfanne in Butter halb abbraten, und in Kraut vollends kochen.

114. Gedünstes Kraut.

Nehme in einen Stollhafen (Reine, oder Tiegel) Abschöpffette, oder Schmalz und ein Stückel gestossenen Zucker, laß es schön braun werden, thue das Kraut hinein, und dünste es, gebe 2 löffelvoll Mehl daran, laß es noch ein wenig dünsten, nachhero gebe einen schöpflöffel voll Fleischbrühe darunter, daß es nicht zu dick oder zu dünne wird, laß es noch eine Weile fortkochen, richte es an, und gebe etwas darauf, z. B. ein Stück geräucherten Schinken, ganz, oder in Schnitzen, eine aufgeschnittene geräucherte Zunge, Bratwürsteln, einen Faßan, Ochsenkamm, Kaiserfleisch, kurz nach Belieben. An einem Fasttage kann man einen gebackenen Karpfenrogen, geräucherte Fische, und Fisch-Würste darauf geben.

115. Fasanen-Sauerkraut.

Man nehme einen guten Theil geschabenen Speck, und spanischen Zwiebel, zerlasse den Speck in einer Stollreine, gebe den spanischen Zwiebel hinein, laß ihn überlauffen, schneide das Kraut auf einem Bret mit einem Wieg oder Schneidmesser, und lege es sodann in die Reine, lege Schünken oder anders gebra-

tenes hinein, laß es gut dünsten, und wenn es hinlänglich braun ist, so schütte etwas Schüsuppe daran und bestaube es mit ein wenig Mehl. Wenn der Fasan gebraten ist, so nehme den Butter, womit er ist beträuft worden, sammt allen, was in der Untersatzreine ist, und gieß es durch einen Seiher in das Kraut, doch muß es nicht zu fett werden. Wenn du es anrichtest, nehme den Schünken hinweg, lege den Faßan darauf, garniere die Schüssel mit kleinen Würstlen, oder gebackener Kalbsleber.

116. Glasiertes-süsses-Kraut.

Belege eine Reine mit Speck, etwelchen Schnitzen Schünken, zwey spanischen Zwiebeln, so viel gelben Rüben, ein Stück Celleri, Pfeffer und Neumodegewürz, schneide die Stengel aus dem Kraut und lege es sodann, wenn es recht rein ausgewaschen und abgesiehen in die Reine, besäe jedes Krauthäupl mit Salz und Kimm, und lasse es gemach dünsten, wenn selbes zu prasseln anfängt, giesse etwas Schüsuppe darauf, und lasse es wieder fortdünsten. Nun legt man das gedünstete Kraut in eine frische Reine, staubt etwas Mehl daran, und giebt noch etwas Schüsuppe darauf, die Soß lasse recht einsieden, sodann bousiere selbe über das Kraut durch ein Sieb, bestreue es stark mit Zucker, und lasse es noch eine halbe Stunde fortdünsten, rüttle es bisweilen, daß es sich nicht anleget, richte es ordentlich auf eine Schüssel, und gebe die Soß darüber.

117. Kohlrabi mit grünen Erbsen und gelben Ruben.

Nehme schöne runde Kohlrabi, schäle sie aber nicht zu klein, schneide Formen daraus nach Belieben, lasse sie in siedendem Wasser etlichemal aufwallen, dann setze eine Reine mit Butter auf, richte den Kohlrabi hinein, schütte Fleischsupre daran, und laß ihn weich kochen, daß er nicht zerfällt; nehme ein Seidl grüne Erbsen, lasse diese in siedendem Wasser anlauffen, lege es in ein Sieb, damit selbe abseihen, nehme gelbe Ruben, und steche oder schneide nach Belieben Formen daraus, werfe sie in siedendes Wasser, sodann thue ein Stück Butter in eine Reine, lasse ihn zerlauffen, und gebe die Erbsen und gelbe Ruben hinein, lege ein Stückel Zucker daran und salze es ein wenig. Wenn es gedünstet ist, so gebe eine kleine Buttersoß daran, richte den Kohlrabi auf die Schüssel, die Erbsen und gelbe Rüben darüber.

118. Bayersch-Kraut zu richten.

Nehme auf 4 Personen 2 große Stücke blaues Kraut, schneide es wie das sauere Kraut ein; thue alsdann in eine Stollreine einen halben Vierting halb Gäns und halb Rindfette, mache es siedend heiß, einen klein geschnittenen Zwiebel darein, und das geschnittene Kraut, ein wenig Kümmel nebst Salz, decke es zu, und dämpfe es langsam auf dem Kohlfeuer, gebe acht, daß es sich nicht anlegt, hat es eine halbe Stunde gedämpfet, schütte ein Glaß Wein daran, und

etwas Weinessig, und laß es wieder ein halbe Stunde dämpfen. Dann streue einen löffelvoll Mehl darauf, schüttle es untereinander. Nachdeme das Mehl angezohen hat, thue ein wenig Fleischbrühe daran, koche es wieder so ein, daß keine Brühe übrig bleibt, und so richte es an. Man kann darein gebratenes oder geräuchertes Schweinenfleisch, oder halb abgebratene Stückel von Hasen, oder Enten legen, und vollends auskochen. Kastanien seynd aber besonders gut darinnen, und ist sehr gebräuchlich, sich deren zu bedienen.

119. Blumen-Kohl (Karfiol) in guter Fleischbrühe.

Man putzet den Blumenkohl und kochet diesen in Wasser ab, doch muß man wohl Acht haben, daß er nicht zerfällt, lasset frischen Butter in einem Kasserol verschmelzen, rühret feines Mehl darunter, giesset Fleischbrühe daran, gestossene Muskatenblumen, Pfeffer und Salz dazu, leget den Blumenkohl hinein, und lasset es miteinander kochen.

120. Blumen-Kohl mit süssen Ram.

Nachdeme der Blumen-Kohl gepuzt und in Wasser übersotten ist, thue selbigen in ein Kasserol, und giesse süssen Ram daran, nebst einem Stück guten Butter, Zucker, gestossene Muskatenblumen, Pfeffer, und Salz, lasse alles untereinander wohl kochen, zulezt thue ein wenig geriebene Semmel dazu, auch abgekochte und ausgeschälte Krebsen. Besonders muß man

acht haben, daß der Blumen-Kohl nicht zerstossen wird.

121. Blumen-Kohl mit einer sauren Soß.

Wenn der Blumenkohl geputzet und rein gewaschen ist, koche ihn ein wenig in Wasser, giesse alsdann das Wasser ab, thue ihn in eine Stollreine oder in ein Kasserol, gute Fleischbrühe, Butter, Mußkatblumen, Pfeffer und Salz dazu, lasse ihn darinnen kochen, mache eine Soß von Eyerdottern, Butter, Pfeffer, Mußkatnuß, halb Weinessig und halb Wasser, rühre es beständig auf dem Kohlfeuer um, richte den Blumenkohl trocken auf eine Schüssel, und schütte die Soß alsdann erst darüber ab.

NB. Auf gleiche weise kann auch der Spargel, und Hopfenspargel zubereitet werden.

122. Braune Rüben mit einer gebratenen Aente.

Eine Aente, oder mehrere, werden an Spieß gebraten, lasse in einem Kasserol ein Stück Butter braun werden, thue die Rüben darein, schüttle sie um, daß sie recht braun werden, streue Mehl und Zucker daran, wenn sie nun ganz braun sind, giesse gute Fleischbrühe daran, geriebene Mußkatnuß, gestossenen Pfeffer, lasse sie so fort dünsten, und wenn sie bald fertig seynd, lege die Aenten darein, lasse sie nochmal mitsamen aufkochen, und richte sie sodann nach Ordnung an.

Auf gleicheweise kann auch ein kleiner abgebratener schäfener Schlegel unter die Rüben gethan werden.

123. Preusische graue Erbsen.

Die Erbsen werden in fließenden Wasser gekocht und wenn sie fertig, abgesiehen; sodann thue ein Stückel Butter in ein Kasserol, lasse selben zergehen, und thue die Erbsen nebst guter Fleischbrüh, Essig, Pfeffer und Salz hinein, staube einen löffelvoll Mehl daran, schüttle sie recht untereinander, und lasse sie nochmal aufkochen, dann richte sie an, und lege Karbonadeln darauf.

124. Bayersche Rüben.

Wenn selbe sauber gepuzt und wohlgewaschen sind, lasse sie wohl abtrocknen, bräune in einer Kasserol etwas Mehl, gebe die Rüben hinein, lasse sie eine Zeit darinn, schüttle sie öfters um, endlich mache eine braune Soß daran, koche sie vollends nur mit wenig Brühe, und richte sie über gebratene Enten, Gänse, über Rinderzungen, und Hammelfleisch an. Dünstet man sie in der Brühe von Gebratenem, so werden sie um so viel geschmackvoller.

125. Grüne Erbsen.

Nehme ausgehülste noch grüne Erbsen, thue in ein Kasserol ein Stück frischen Butter, und die Erbsen darein, und lasse sie ein wenig dünsten, nehme junge halbabgekochte Hühner, lege sie darein, streue etwas

geriebene Semmeln darein, auch ein wenig Mußkatenblüthe, giesse Fleischbrühe darauf, und lasse sie gemach kochen. Beym Anrichten lege die Hühner zuerst auf die Schüssel, und richte sodann die Erbsen darüber an.

126. Sauerampf.

Wenn der Sauerrampf rein und wohl gewaschen ist, so hacke selbigen recht klein, zerlasse Butter in einem Kasserol, thue den Sauerrampf darein, und lasse ihn auf dem Kohlfeuer dünsten, nehme hart gesottene Eyer, und wenn sie kalt, schäle sie ab, theile sie von einander, das gelbe davon rühre in den Sauerampf mit ein wenig Pfesser, lasse es mitsamen kochen, bevor du ihn anrichtest, gebe süsses Obers und geriebene Mußkatnuß dazu, und wenn du ihn angerichtet hast, so garniere ihn mit gebackenen Eyern.

127. Gelbe Erbsen auf Böhmische Art.

Nehme ein Seidl gute grosse Erbsen, setze sie ans Feuer, und lasse sie gemächlich, doch immer fortsieden, decke sie zu, und nehme die Hülsen fleißig ab, wenn sie gesotten sind, und genugsam weich, so salze sie erst, decke sie wieder zu, und lasse sie stehen. Wenn du sie anrichten willst, streiche eine Schüssel mit Butter, schütte die Erbsen darauf, röste Semmelbröslen, streue sie auf die Erbsen, schneide von einer Semmel dreyeckigte Stückeln, backe sie in Butter schön lichtgelb, und lege sie am Rande der Schüssel umher. Man kann auch Schünkenschnitzen, oder geräucherte Zun-

gen in Blatteln geschnitten, oder Bratwürsteln darauf, legen, und so auf die Tafel geben.

128. Grüne Erbsen auf Wiener Art.

Nehme Butter in eine Stollreine, gebe schöne grüne Erbsen darein, und lasse sie langsam dünsten, dann thue in ein Pfandl ein wenig Butter und zwey Löffel voll Mehl, röste es gelblicht, schneide Peterfil recht klein, lasse ihn ein wenig anlauffen, und thue es unter die Erbsen, salze sie, und lege ein Stückl Zucker dazu, laß sie noch ein wenig dünsten, alsdann schütte gute Fleischbrühe, oder Petersilienwasser daran, und laß es nochmal aufkochen. Willst du sie anrichten, so nehme etwas gedünstete, recht klein geschnittene gelbe Rüben und mische sie darunter, garniere die Schüssel mit Bratwürsteln, oder nach Belieben, mit was du willst. Man kann auch einen Kapaunen, eine Ente, gedünstet oder gebraten mitten auf die Schüssel legen, und so die Erbsen darüber anrichten.

129. Lattucken-Salat zu kochen.

Blättre die Salatstauden ab, schneide die Storzen oder Rippen heraus, butze das gar zu Grüne weg, und wasche den Salat rein. Brühe ihn alsdann mit Salz und Wasser an, bis er etwas weich ist, giesse ihn ab, lasse Butter in einer Stollreine heiß werden, röste etwas Mehl darinnen, und giesse etwas Fleischbrüh daranf, thue den ausgedrückten Salat hinein, lasse ihn eine halbe Stunde langsam kochen,

daß er nur ein wenig Brühe behält. Sind an der Tafel 4 Personen, so nehme zu der Portion Salat ein halbes Seidl süsses Obers, und schütte ihn daran, lasse ihn nochmal aufkochen, und gebe ihn auf die Tafel. Eben so koche auch den Endivienſalat. Man kann unter diese zwey Salatsorten, wenn selbe zuvor in Butter gedämpfet, oder in der Fleischbrühe ein wenig abgesotten worden, Kalbfleisch, oder Tauben geben.

130. Prokoli in Ofen.

Wenn du die Prokoli geputzet hast, so siede sie in Salz und Wasser, dann seihe sie ab, schmiere eine Schüssel mit Butter, gieb 2 Löffel voll Milchram in die Schüssel und die Prokoli darauf; alsdann gebe vor 3 Kreutzer guten Ram in ein Häferl, schlage 3 Eyerdotter hinein und ein wenig Mußkatblüthe und sprudle es gut ab, giesse diese Soß über die Prokoli, gieb ein wenig Butter darauf, und laß es so angerichtet in Ofen aufsieden.

131. Weißgedünste Rüben.

Wenn die Rüben sauber und rein abgeschälet sind, so schneide sie gewürfelt oder länglicht, thue in ein Kasserol frischen Butter, oder gute Fette, und ein Stück Zucker, lasse ihn braun werden, und thue sodann die Rüben hinein, wenn sie guter Art sind, so darfst sie ehvor nicht sieden, sondern rohe in den Zucker thun, salze sie, und lasse sie langsam dünsten, daß sie schön gelb werden, staube ein weni

Mehl daran, giesse gute Fleischbrühe darauf, und laß es einkochen. Man kann auch Fleisch nach Belieben darunter geben, oder ein Stückel Hammelfleisch mit denen Rüben langsam dünsten lassen.

132. Gelbgedünstete Rüben.

Die gelben Rüben schneide klein, und auf beliebige Art, schneide einen Zwiebel mit Petersilkraut recht fein, lasse ihn in Butter, oder reiner Fette, auf dem Kohlfeuer anlaufen, gebe die gelben Rüben darein, ingleichen auch Pfeffer, Salz, etwas Bohnenkraut, lasse dieses alles zusammen dünsten. Man kann auch übersottenes Schaffleisch darunter thun, oder auch geselchtes in Stückeln gehauenes Fleisch daran geben, und mitdünsten lassen. Zuletzt aber staube etwas Mehl daran, giesse Fleischbrühe dazu, und lasse es so verkochen, daß nicht viele Brühe übrig bleibt.

133. Spargel mit guter Soß.

Wenn man den Spargel rein geputzt und gewaschen hat, so binde ihn in einen Büschel, schneide ihn unten gleich, und siede ihn in Wasser, ist er fertig, so lege ihn auf eine zinnerne Schüssel, besprenge ihn mit Salz, giesse gute Rindsuppe daran, Butter, Ingber, Pfeffer und Mußkatblüthe, und laß es auf einer Glut aufsieden. Dann nehme das gelbe vom Ey, rühre es mit etwas Fleischbrüh ab, und schütte es über den Spargel. Man kann auch geröstete Semmelbröß'eln darauf thun, oder Butter, wenn er fast braun werden will,

darauf schmelzen. Ferner kann man auch über dem Spargel eine Zitronensoß richten, welche z. B. so gemacht werden kann: Man nehme sechs Eyerdotter, nebst einem löffelvoll Mehl, machet zuvor von Mehl ein Teigl, und rühret es mit sechs Eyerdottern ab, giesset von dem Spargelwasser, so viel wie nöthig dazu, nimmt ein Stück Butter, gestossene Mußkatenblüthe, Salz, etwas Zucker (so man will) so setzet man es auf das Kohlenfeuer, rühret es beständig, bis es sich dick zu werden zeiget, alsdann drücket man von zwey Zitronen den Saft daran, rühret es gut um, und so richtet man es über den Spargel, der nach Ordnung auf einer Schüssel schon hergerichtet seyn muß.

134. Spargel mit Eyern.

Der Spargel muß, wenn selber rein geputzt, in Wasser abgebrüht werden, dann siede ihn in einer Fleischbrühe, doch so, daß er nicht weich ist, thue Pfeffer und Mußkatenblüthe daran, klopfe ein paar Eyerdotter wohl ab, drücke von vier Zitronen den Saft hinein, rühre sie mit der Spargelbrühe an, und schütte es so über den Spargel her, welcher schon auf einer Schüssel muß bereitet seyn, alsdann setze die Schüssel auf eine Kohlpfanne, lasse sie so lange darauf, bis die Soß dicklecht wird, und so gebe ihn auf den Tisch.

135. Grosser gebackener Spargel.

Reinige den Spargel nach Vorschrift, mache ein Kasserol zurecht, und siede ihn darinnen ganz kürnicht,

bereite ein Teigel von Mehl, Eyern, Milchram, und Zucker, und tunke den Spärgel, so weit das Weiche geht, in diesen Teig, backe ihn aus heissen guten Butter, nicht zu braun, und bestreue ihn sodann mit fein gestossenem Zucker.

136. Spargel in Essig einzumachen.

Schneide das harte von Spargel, wenn selbiger rein geputzt ist, thue ihn in ein Geschirr, schütte gesottenen Essig darüber, und lasse ihn erkalten, nehme den Spargel heraus, lege ihn auf ein reines Tuch, und laß ihn trocken werden, dann richte ihn schichtenweis in ein reines Gefäß, besprenge ihn mit wenig Salz, und giesse frischen Weinessig daran, welchen du zuvor mit etwas Oehl abschlagen kannst, auch ein wenig Pfeffer und klein gewiegte Kappern müssen darunter gethan werden, dieß alles giesse über den Spargel, so, daß die Soß darüber ausgehet, und vermache das Gefäß wohl. Will man sodann einen zum Gebrauch als Salat haben, so nehme, so viel du willst heraus, mit einem besonders reinen Löffel, siede ihn in Wasser, laß ihn erkalten, und mache ihn mit Essig und Oel an.

137. Grüne Fißolen.

Schneide geputzte Fißolen und brühe sie mit siedendem Wasser, schneide frischen Schunken, wie Blätter, lege die Schnitzen in ein Kasserol mit etwas Speckblatteln, und die Fißolen darauf, so lasse sie langsam dünsten, wenn sie weich sind, gebe gute Schü, etwas

Wein, Butter, Pfeffer, Salbey, und etwas Salz daran, laß sie auskochen, und gebe eine gute Butterfoß dazu.

138. Schampion in Consume.

Nehme 18 Stück Schampion, putze sie rein, und schneide die Stengl weg, gieb in eine Reine, oder Kasserol ein Stück Butter, und die Schampion darein, lasse sie langsam mit Zitronensaft dünsten. Alsdann schlage 4 Eyerdottern in ein halbes Seidl kalte Schüsuppe, salze es, und gebe Mußkatblüh dazu, sprudle es ab, und seihe es auf eine Schüssel, stelle die Schampion darein und setze es auf stark siedendes Wasser, oder in einem Ofen mit Papier wohl verdeckt, das Papier schmiere mit Butter, ist es alles wohl zu einem Stock geworden, so gebe es auf die Tafel. Man kann die Schüssel mit gebacknen Semmelrinden garnieren.

139. Köhl (Wörsing) mit Krebsen.

Nehme drey Stück feste und schöne Wörsing-Häupel, und wenn dieser geputzt und rein gewaschen, so steche die inwendigen Herzeln heraus, nehme 30 Krebsen, und siede sie ab, löse die Schwänz und Scheeren aus, die Herzeln von dem Wörsing siede etwas ab, lasse sie kalt werden, sodann schneide ihn recht klein, nehme eingeweichte Semmelschmollen, mache von 2 Eyern ein Eingerührtes, und rühre die ausgelößten Krebsschwänze und Scheeren, nebst Schmollen und Herzeln alles wohl untereinander, wenn dieses Gehäcke kalt ist, schlage ein Ey daran, salze und würze es,

und fülle den Wörsing damit, binde ihn mit einem Faden zusammen, lege ihn in eine gute Rindsuppe, laß ihn sieden, wenn er mürbe ist, nehme ihn heraus, laß ihn abkühlen, schneide sodann jedes Häupel in vier Theile, gieb rothen Krebsbutter darauf, brenne die Rindsuppe schön licht ein, worinnen der Wörsing gesotten ist, gieße die Suppe über den Wörsing, decke es zu, laß es wohl sieden, und richte es an.

140. Schwarzwurzeln.

Schabe von denen Wurzeln das Schwarze weg, schneide sie in Mitte voneinander, schneide solche halbfingers lang, lege sie in ein mit wenig Mehl vermischtes Wasser, daß sie weiß bleiben, sodann wasche sie nochmal recht rein, und setze sie in kalter Fleischsuppe zum Feuer. Wenn sie bald weich geworden, nehme zu jeder guten handvoll Wurzeln einer wälschen Nuß groß Butter, knette den Butter mit einem löffelvoll Mehl ab, und lege es zu denen Wurzeln, reibe etwas Muskatnuß darein, und laß es so aufkochen. Man kann auch mit diesen Wurzeln, Kalbfleisch, oder Tauben kochen.

141. Gefülltes Kraut oder Krautkopf.

Nehme einen schönen Krautkopf, höhle ihn aus, nehme von dem herausgestochenen eine handvoll, brühe es siedend ab, seihe das Wasser davon, schneide es mit Speck, Kalbfleisch, und March zusammen, nimm Semmelbröseln, Salz und Gewürz dazu, schlage 2

Eyer daran, zwey löffelvoll Milchram, rühre alles wohl untereinander, fülle das Kraut damit, lege ein paar Blätter darüber und verbinde es gut, lege es in gute Fleischbrüh, decke es zu und laß es wohl sieden, wenn es genug gekocht ist, löse den Faden auf, nehme die Blätter weg, schneide es in vier Theile, gieb es in die Suppe, worinn es gekocht hat, Milchram und Krebsbutter dazu, brenne es ein, laß diese Soß aufkochen, lege das Kraut recht ordentlich auf eine Schüssel, und giesse sie darüber.

142. Gefüllter Endivien-Salat.

Nehme Endivien-Salat, so viel du braucheſt, siede ihn aber nicht zu weich, seihe ihn rein ab, laß ihn kalt werden, schneide ihn mitten voneinander, doch nicht gar durch. Nun mache einen Fasch, von Kalbfleisch, Hühnerlebern, einem Eingerührten von drey Eyern, und ein in Milch geweichter wohl ausgedrückter Semmel, salze den Fasch, rühre ihn ab, gieb etwas Milchram dazu, streiche ihn auf den Salat binde ihn wieder zusammen. Nehme sodann Fette in eine Stollreine, 3 gute Speckblatteln, lege den Salat hinein, decke ihn zu, und lasse ihn so langsam auf dem Kohlfeuer dünsten, richte ihn eine Schüssel an, mache eine gute Butterſoß darüber, gebe etwas von der Soß dazu, wo er gedünstet hat, und so laß es nochmal aufsieden. An Fasttagen werden Fisch und Krebsfleisch genommen, und statt March Krebsbutter.

143. Blau- oder Winterkohl gedämpft.

Wenn man von 4 bis 6 Stauden schönen blauen Winterkohl die Blätter vom Stock herunter weggeschnitten, (welches auf drey Personen genug ist) so wird das Reine von denen Stengeln abgestreift. Nun waschet man ihn etlichemal rein durch, lasset das Wasser ablauffen. Hernach muß man ihn mit siedendem Wasser angiessen, und so eine halbe Stunde stehen lassen; darauf drücket man ihn wieder fest aus, hacket oder wieget ihn ein wenig, salzet ihn, thut den Kohl, und einen kleinen geschnittenen Zwiebel in eine Reine, giesset ein gutes Stück recht heisses Rind- oder Gänseschmalz darüber, und lasset ihn so lange dämpfen, bis er weich ist. Dann bestreuet man ihn mit einem löffelvoll Mehl, schüttelt ihn recht um, und läßt ihn fortdämpfen. Vor dem Anrichten eine halbe Stunde thut man abgeschälte Castanien darunter und lasset sie mitkochen. Wenn man anrichtet, beleget den Kohl mit geschnittenen geräucherten Zungen, oder Schinken, Ochsenkamm, oder geräucherten Fleisch, alles in ordentlichen Stücken oder Schnitzen geschnitten.

144. Gefüllter Wörsing.

Reinige den Wörsing von denen äußern unreinen Blättern, schneide ihn in der Mitte voneinander, thue alles Inwendige bis auf 5 Blätter heraus, fülle die ausgehölten Wörsingstöcke mit folgendem. Weiche vor 2 Kreutzer Milchbrod ein, zerschneide einen halben Viertling Nierenfette, nehme eine kleine Zwiebel, reines Pe-

terfilkraut und Schnittling, hacke oder wiege alles recht fein, dämpfe alles in einem halben Vierting Krebsbutter, wenn es nun eine Zeit gedämpft hat, rühre ein abgeschlagenes Ey daran, drücke das Milchbrod stark aus, und rühre es auch dazu, lasse es noch eine Viertelstunde dämpfen. Nun thue alles in eine Schüssel, lasse es auskühlen, schlage etliche Eyer daran, Salz und Mußkatenblüthe dazu, rühre alles wohl durcheinander und fülle damit die ausgehölten Wörfingstöcke, binde sie fest zusammen, und koche sie in siedender Fleischsuppee. Wenn alles fertig, so richte es auf die Schüssel, und gieße eine beliebige Buttersoß daran, und so gebe es auf die Tafel.

145. Wörfing mit Schünken, und Bratwürst, auch geselchtem oder geräuchertem Fleisch auf gemeinere Art.

Wenn der Wörfing rein gewaschen, und von denen starken Stengeln gereiniget ist, so seze ihn in siedendem Wasser und Salz zum Feuer, und laß ihn zugedeckt so lange kochen, bis er recht weich ist; alsdann schütte das Wasser ab, lasse ihn ganz abseihen, wasche ihn nochmal durch frisches Wasser, und seihe ihn wieder gut ab. Indessen nehme einen halben Vierting Butter oder Gänsefetten, röste 2 löffelvoll in dem Kasserol ganz gelblicht, giesse an das gemachte Einbrenn Fleischbrühe, thue Pfeffer daran, drücke den Wörfing recht aus, und thue ihn in die Fette und Fleischbrüh, und laß ihn so noch eine halbe Stunde kochen, die

Soß daran darf nicht zu viel seyn. Hat man eine gute Bratenbrühe, so kann man diese auch daran thun, und wenn man ihn anrichtet, so können, wenn man will, geräucherte Fleischstückeln, Schinkenschnitzen, Bratwürsteln, oder geräucherte Zungen ordentlich eingelegt werden.

146. Artischocken zu kochen.

Schneide an denen Artischocken unten an Boden das Grüne, und oben die Spitzen weg, dann lasse Wasser in einem Kasserol siedend werden, salze es, und lege die Artischocken darein und lasse sie so lange sieden, bis die inneren zusammengeschlossenen Blätter können herausgezogen werden, man faßt nemlich die inneren Blätter auf einmal, und ziehet sie heraus. Sodann nehme einen kleinen Löffel und hebe das Haarichte und den Saamen heraus, und von dem Boden sauber weg, doch muß der Käß ganz bleiben; alsdann thue ein wenig Butter mit etwas Muskatnuß in jede Artischocke, thue die herausgenommenen Blätter wieder hinein, oder mache folgende Fülle: Siede ein paar Brießeln in gesalzenem Wasser ab, zerschneide sie in kleine Stücke, hat man Hühnerlebern und Mauracken kann man es auch nehmen, lasse diese Stücke in Butter oder Krebsbrühe wohl abgemischt aufkochen, und fülle damit die Artischocken. Man kann grüne abgekochte Erbsen unter die Brüßeln thun, Peterfil und gelbes von Eyern, Zitronensaft oder ein wenig Weineßig nehmen, und so eine dicklichte Fülle machen. Oder

mache eine Soß von Schalotten, oder kleinen Zwiebeln, und Peterſilkraut, laſſe ſie mitſammen dünſten, ſchlage ſie alsdann durch ein Sieb, und gebe etwelche Eyerdottern, Zitronenſaft, Salz und Mußkatnuß darunter, laſſe dieſe Soß ein wenig aufkochen, und gieſſe ſie über die Artiſchocken.

147. Bohnen mit Ram (Obers.)

Ziehe denen Bohnen, welche aber nicht zu alt ſeyn därfen, die Faßern auf beyden Seiten weg, ſchneide ſie klein und waſche ſie ſauber. Lege ein Stück Butter in ein Kaſſerol, thue die Bohnen darein und laſſe ſie ſchwitzen, gieſſe abgeſottenen Ram dazu und laſſe ſie weich kochen. Dann nehme zwey Eyerdottern, gieſſe den Ram von den Bohnen ab, und rühre die Eyerdottern darunter, die Bohnen darfen nicht mehr ſieden, und ſo ſchütte die Ramſoß wieder mit etwas Butter darüber.

148. Bohnen ſäuerlich zu frikaſiren.

Mache die Bohnen, wie oben angezeigt worden, zurecht, und koche ſie in Fleiſchbrühe, alsdann thue ſie in ein Kaſſerol, und gieſſe von der Fleiſchbrüh etwas darauf, lege Butter, Mußkatenblüthe, und ein wenig Ingber daran, und laſſe ſolches alles ein wenig aufkochen. Darnach ſchlage 3 Eyerdottern in ein Häferl, ein wenig Weineſſig daran, ſprudle es wohl miteinander ab, gieße die Brühe von denen Bohnen an die Eyer, und rühre es immerfort, ſchütte endlichen die Brühe an die Bohnen, und richte ſie an.

149. Bohnen in Essig einzumachen.

Man zieht denen kleinen Bohnen die Fäden auf beyden Seiten ab, thut sie in siedend Wasser, und läßt sie eine Weile darinnen liegen, dann bereite man ein reines Fäßl, thue die Bohnen mit Fenchel, ganzen Pfeffer und Salz hinein, und wenn es voll ist, so wird der Boden zugemacht, worinnen ein kleines Loch seyn muß, durch welches man mittelst eines Trichters das Fäßl mit guten Weinessig auffüllet. Steckt einen Zapfen vor, und rüttlet es alle Tag öfters um. Will man nach einiger Zeit Bohnen haben, macht man den Spund auf, und holt mit einem reinen Löffel die Bohnen nach Belieben heraus.

150. Zucker-Erbsen.

Ziehe denen Erbsen die Fäden ab, wasche sie wohl thue in ein Kasserol ein Stück Butter, und lasse selben vergehen, sodann nehme klein gehacktes Petersilkraut und Salz samt denen Zuckererbsen, thue alles zusammen in das Kasserol, und lasse es wohl bedeckt eine kleine Stunde dämpfen, schütte sodann etwas Fleischsuppe dazu, röste Mehl in Butter schön gelb, thue ein wenig Mußkatnuß daran, und vermische es mit der Brühe von denen Erbsen, nehme junges Hammel oder Lammfleisch, übersiede das Fleisch etwas über die Hälfte und laß es sodann in denen Zuckererbsen vollkommen fertig werden. Man kann auch junge Hühner, oder Tauben, wenn selbe zuvor eine halbe Stunde in siedendem Wasser gelegen, darunter thun, und mitdünsten lassen.

151. Maurachen (Morgeln) zuzurichten.

Von denen Maurachen nehme behutsam die Stingel heraus, doch so, daß die Maurachen ganz bleiben, wasche sie recht rein, daß nichts Sandiges zurück bleibet, und lasse sie in einen Seiher ablaufen. Thue zu einem guten Tellervoll Maurachen ein Stückel frischen und guten Butter, in der Grösse eines Ey, lasse diesen in einen Kasserol oder Stollreine vergehen, und thue sodann die Maurachen hinein, decke es zu, und laß sie langsam dämpfen, indessen schneide Peterfilkraut recht klein, rüttle die Maurachen öfters um, und nach einer halben Stunde thue eine Handvoll von dem gehackten Peterfilkraut darunter, salze es, und lasse es wieder eine halbe Stunde dämpfen, sodann staube einen Eßlöffelvoll weisses Mehl daran, schüttle sie etlichmal um, und wenn sie wieder ein wenig gedämpft haben, so giesse ein Seidl gute Rindsuppe hinein, und reibe Mußkatnuß darunter, lasse sie demnach noch eine kleine Viertelstunde dämpfen, und richte sie nach Belieben über in Fleischbrühe abgesottene Kalbsbrüßeln, junge Hühner, Tauben, oder Kapaunen und Aenten an, so werden die Maurachen und die darein kommenden Stücke noch schmackhafter. Diese Speise ist eine der beliebtesten, und ist seinen Geschmack den Schampions ganz gleich, wo nicht besser.

152. Sauerkraut auf französische Art.

Dünste das Kraut wie gewöhnlich, nehme ein Stückel gesottenes-fettes-mürbes Rindfleisch, eine Leber-

wurst, oder Bratwürst, hacke das Rindfleisch sehr klein, streife die Würst aus denen Därmern unter das Rindfleisch und hacke alles untereinander. Schneide Petersilkraut, und Schnittling recht klein, siede ein Stückel unterwachsenen Speck, schneide davon dünne Schnitzen, brate eine grosse Bratwurst und schneide Stückel halbfingerlang, oder nehme kleine Bratwürsteln und gesottene Schünkenschnitzen, lege in die Schüssel Butter und Gewürz, etwas von dem geschnittenen Grünen, und eine Lage Sauerkraut, etliche Schnitzen von den Speck und gesottenen Schünken, etliche Stückel von der Wurst, und einige geröstete Semmelschnitten, und etwas Sauerkraut, welches zuvor mit den gehackten Fleisch und Würsten abgemischt wird, und so mache aufeinander so viel Lagen als man will, auf die oberste Lage von Speck, Wurststückeln und anderm darf nur durchsichtig Kraut geleget werden. Alsdann röste dreyeckigt geschnittene Semmelschnitteln in Butter schön braun; wenn nun das Kraut angerichtet wird, so stecke die gerösteten Semmelschnitteln um den Ranft herum, mit der Spitze in der Höhe, und belege den Ranft mit gebackener Leber.

153. Krautkopf mit Schünken.

Nehme zwey schöne Krautköpfe, schneide sie in der Mitte voneinander, nehme die grossen Stingel heraus, belege eine Rein, oder Kasserol mit Speck, lege in Scheiben geschnittenen Zwiebel darauf, etliche Schünkenschnitzen, nun lege das Kraut hinein, daß das Ausgeschnittene in die Höhe kommt, salze es ein wenig,

und ſtreue etwas Kimmel darauf, ſetze es auf die Glut und laſſe es langſam dünſten, bis der Speck ſchön bräunlicht wird, gieſſe ein wenig Schü daran und laſſe das Kraut fortdünſten, bis es recht mürb wird; dann nehme eine andere Reine, lege das Kraut in die Runde ſchön hinein, und ſetze aber die Reine, worinn das Kraut gedünſtet hat, wieder auf die Glut, gebe einen kochlöffelvoll Mehl daran, und laſſe es noch ein wenig dünſten, gieſſe einen guten ſchöpflöffelvoll Schü daran, und laß es gut auffieden, alsdann ſeihe die Soß durch einen Seiher auf das Kraut, beſäe es wohl mit Zucker, ſetze es ſodann wieder auf die Glut, und laß es ſo drey Viertelſtund ganz langſam fortdünſten, und ſo richte es zum Auftragen an.

154. Faſtenſauerkraut.

Das Sauerkraut muß wie gewöhnlich gedünſtet werden. Indeſſen ſchneide aus einen gewäſſerten Häring, und aus einen Hechten kleine ſchmale Stückeln, ſalze ſie, wende ſie in Mehl um, und backe ſie aus den Schmalz, röſte auch klein geſchnittene Semmeln aus den Schmalz. Dann mache in ein Kaſſerol oder Reine Butter, Milchram, und Gewürz zu recht, mache eine Lage von dem gedünſteten Kraut darauf, dann von denen gebackenen Häring und Hechten Stückeln, und etwelchen geröſteten Semmelſchnitzeln, wieder eine Lage Kraut, und ſo fahre fort, bis es alles iſt, laſſe es alſo auf der Glut auffieden, und wenn man es auftragen will, ſo backe Eyer darauf, nehme auch ein Pikelhäring, ziehe ihm die Haut ab, ſchneide ihn an

kleinen Stückeln, und lasse ihn in Butter dünsten, lege die Stückeln auf das Kraut zwischen die gebackenen Eyer, und so ist es fertig.

155. Erdäpfel.

Die Erdäpfel werden gewaschen, in gesalzenem Wasser gesotten, reinlich geschällt, in Scheiben geschnitten; dann lasse Butter in einer Reine heiß werden, röste geschnittene Zwiebeln darein, gieb die Erdäpfel hinein, salze, pfeffre und dünste sie, bis daß sie gelb werden, staube etwas Mehl daran, rühre sie um, gieß eine gute Fleischbrühe noch dazu, und laß sie damit kochen. Oder: Putze, wasche, siede die Erdäpfel in gesalzenem Wasser, schäle sie, und gieb sie in einer Schüssel; dazu gebe in einer Schaale heißen Butter oder Senft.

156. Ein Gemüß auf Niederländische Art.

Ueberbrenne grüne Erbsen, und gelbe Ruben, wie man sie sonst schneidet, und auch ausgelöste Krebsschweifel, ganze Petersilwürzel mit den Grünen, und einen guten Theil reinen und würflicht geschnittenen Speck dazu, gieß eine gute Fleischsuppe darauf, und laß es sieden, würze es, und brenn es ein, wenn du es anrichten willst, so lege einen Butter daran, und so ist es fertig.

157. Wälsche Prokuli.

Putze die Prockuli sauber, und ziehe die Haut bey den Stengeln herab, daß die Rosen ganz bleibet, lasse

sie schön weich sieden, gebe Salz dazu; wenn sie gesotten sind, lasse sie abseihen, schmiere eine Schüssel mit Butter, richte die Prockuli zierlich darauf, mache eine gute Buttersoß darüber, und lasse sie nochmal aufsieden.

158. Gedämpftes Süsses Kraut.

Putze, wasche, und zerschneide das Kraut, wie gewöhnlich. Mache in einem Kasserol ein Stück Butter heiß; thue das Kraut, nebst einer ganzen Zwiebel, ein paar gelbe Ruben, und eine zerschnittene Cellerіwurzel nebst etwas Salz darein. Laß es auf Kohlen langsam dämpfen, schüttle es öfters um, thue auch ein Stückel Schünken, halbgeräuchertes, oder frisches Schweinenfleisch, das zuvor halb abgebraten worden, in das Kraut, und laß es so lange dämpfen, bis es ganz dunkelgelb ist. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten streuet man ein wenig Mehl daran, legt abgesottene, oder gebratene und abgeschälte Kastanien darein, und läßt es anziehen. Dann gießt man nur so viel Fleischsuppen daran, daß es eine ganz kurze Soß hat. Ehe man es auf den Tisch trägt, muß man die Zwiebeln und Wurzeln wegnehmen.

159. Artischocken auf dem Rost.

Wenn die Artischocken noch nicht zu lind gesotten sind, so putze sie sauber. Schneide dann etliche Schalotten mit Petersil, und ein paar kleine Zeherln Knoblauch recht fein, streue sie mit Salz und Pfeffer in die Artischocken, giesse Provenzer Oel oder frischen But-

ter hinein, lege sie auf den Rost, und lasse sie braten. Wenn du sie sodann anrichtest, drücke Zitronensaft darüber.

160. Saubohnen.

Löse die Saubohnen aus denen Schaalen, und nehme die Körnl heraus, hernach nimm ein großes Häfen voll siedendes Wasser, thue die Bohnen hinein, daß sie aber recht Platz haben, laß sie sieden, bis sie recht schön weich sind, hernach laß die Bohnen wohl abseihen, nimm in eine Reine ein gutes Stückel Butter laß ihn zergehen, nach diesem nimm einen guten Theil spanischen Zwiebel, grünen Petersil, schneide alles auf dem Schneidbrett fein zusammen, alsdann thue es in den Butter, laß es einen Sud aufthun, und thue die Bohnen darein, gebe ein rohes Stück Schünken unter die Bohnen, decke die Reine zu, und laß es gut fortdünsten. NB. Wenn sich die Bohnen gar stark anlegen sollten, so gebe ein klein wenig Fleischbrühe daran, es ist aber besser, wenn du keine nimmst.

161. Eine wälsche Zuspeiß.

Nimm Kohlrabi, gelbe Ruben, grüne Fisolen, grüne Erbsen, Endivi, und Wörsing (Kohl). Der Kohlrabi, gelbe Ruben, Kohl, grüne Erbsen werden in Mark gedünstet, zuvor aber alles gewürfelt geschnitten, die andern Gattungen werden jedes nach seiner Art gesotten. Dann nimm übersottenen Reiß, laß ihn mitdünsten, hernach gieb alles in eine Reine zusammen, säe ein wenig feines Mehl daran, und laß es gut versieden.

162. Gefüllter Celleri.

Der Zelleri wird, wenn er recht groß und weiß ist, geschält, unten ein Deckel geschnitten, ausgehöhlt, das Ausgehölte klein zusammen gewieget, und in Butter mit etlichen feinen Celleri-Blättern gedünstet. Dann mache die Füll, und nehme auf vier Köpf zwey Eyer, zwey löffelvoll Milch, abgeriebene Semmelrinde, ein wenig Salz, und eine auf dem Riebeisen abgeriebene Zitronenschaale, gebe das Gedünstete darunter, und rühre es wohl durcheinander, fülle die ausgehölten Köpfe, lege die abgeschnittenen Deckel darauf, binde sie recht zu, und koche sie eine halbe Stunde in Fleischbrüh und Butter. Zulezt mache die Soß mit Semmelbröß'eln dicklecht, und richte sie an.

Zerschiedene Sachen zu den Gemüßern.

163. Hühner und Tauben auf Gemüßer zu backen.

Wenn das Geflügel recht reinlich geputzt und ausgewaschen ist, so zerschneide es in Viertel, und salze es nach Belieben, dämpfe es eine halbe Stunde in zerlassenem Butter, schüttle sie öfters um, darnach laß sie wieder erkalten. Mache von Eyern, und Mehl ein wohl abgeschlagenes Teigel, wende die Viertel darinnen um, und backe sie schön lichtbraun aus dem

Schmalz. Man giebt sie zu Blumenkohl (Kariviol) Spargeln und Wörsing.

164. Gebackene Kälberfüsse auf besondere Art.

Wenn die Kälberfüsse gesotten, und nach Belieben in Stücke geschnitten sind, so mache folgenden Teig: Nehme 2 Hände voll Mehl und rühre es mit kaltem Bier ab, thue einen halben Vierting Provenzeröhl mit etwas Salz darunter, schlage das Weisse von zwey Eyern zu Schnee, rühre es auch daran und mache den Teig mit Bier so dünn, wie du ihn braucheſt. Wende die Stücke darinnen um und backe sie in Schmalz heraus. In diesem besonders guten Teig kann alles Geflügel, so man zu Gemüßern geben kann, auch Kälberkröße, Brüßeln, wenn diese zuvor gedünstet, und wieder kalt geworden, heraus gebacken werden.

165. Hirnwürsteln zu machen.

Nehme ein ganzes Hirn, lege es in warmes Wasser, ziehe das schwarze Häutel davon ab, treibe ein Stück Butter in einer Schüssel ab, schlage 3 Eyerdotter darein, und rühre das Hirn mit ein wenig Salz darunter; alsdann nehme Oblaten und schneide länglichte viereckigte Fleck, streiche das abgetriebene darauf, und wickle es zusammen, wende es in Eyern um, besträue es mit Semmelbrößeln, und backe es so heraus. Man kann es auf Gemüßer, oder als eine kleine Nebenspeis geben.

166. Gebackenes Hirn.

Nachdeme man die schwarze Haut von dem Hirn abgezogen, und etwas gesalzen hat, so schneide es in Stückeln, wende es in Eyern um, bestreue es ein wenig mit Mehl oder feinen Semmelbrößeln, backe es in Schmalz, und belege das Gemüß damit.

167. Kapauner-Würsteln auf grüne Gemüßer.

Nehme einen halben gebratenen fetten Kapaunen, und ziehe die Haut davon weg, löse das Fleisch von denen Beinern, treibe gutes reines Mark recht fein in einer Schüssel ab, dann weiche zwey Semmeln in Milch ein, drücke sie wieder aus, und hacke alles zusammen nicht gar zu klein. Nehme vier Eyerdotter und ein Seidl Ram, thue Salz, Pfeffer, Mußkatenblüthe, mit klein gehackten Schalotten darunter, und fülle damit reine Lämmerdärme nicht zu fest, übersiede die Würsteln in Milch, und dupfe sie mit Nadeln, daß sie nicht aufspringen, nehme sie alsdann heraus, beschmiere einen Rost mit Butter und bräune sie langsam ab, kannst sie mit Butter und Zitronensaft beträufen. Diese Würst kann man auf einer Assiette, oder auf das Gemüße geben. Auf eine gleiche Art kann man auch Lungenwürsteln mit übersottener Kernfette und Mark machen, wie die oben beschriebenen Würste.

168. Gebackene Eyer auf Wiener-Art.

Nehme Schampions, und Maurachen wohl gereiniget, grünen Petersil und Zwiebeln, stosse alles fein in

einen Mörser. Nehme süsses Obers, koche aufgeschnittene Semmel darinnen, und lasse sie recht versieden, treibe ein Stückel Butter gut ab, gebe die ausgekühlte Semmel darein, und treibe sie wieder recht wohl mit dem Butter ab, schlage halb Eyerdotter halb ganze Eyer darein, mische das Gestossene darunter, besäe es mit Semmelbrößeln, salze und würze es, formiere Eyer, daraus, schlage Eyer in einer Schalen ab, kehre sie darinnen um, und backe sie in heissen Schmalz schön lichtgelb heraus.

169. Bratwürsteln ohne Därme.

Hiezu wird ein halbes Pfund Schweinenfleisch recht klein gehacket, und ein zwey Finger breites Stück Speck klein gewürfelt geschnitten. Solches mit einen Kochlöffel wohl untereinander abgerührt, dann ein wenig Wasser daran gegossen, fein geschnittene Zwiebeln oder Schalotten, Pfesser, Ingber und Salz, auch etwas Majoran daran gerührt. Wenn also der Teig wohl abgetrieben ist: so streue auf ein reines Nudelbrett etwas Mehl, gebe das Gehäcke darauf, und formiere zwey Finger dicke und einen Finger lange Bratwürsteln daraus. Alsdann mache Butter oder Schmalz in einer Backpfanne heiß, und backe die Würsteln schön gelb heraus.

170. Gebackne schweinene Würsteln.

Man bratet die Würste wie sonst auf dem Rost, schneidet sie alsdann in der Mitte voneinander. Machet einen nicht gar zu dicken Teig, kehret die Stückeln

darinnen um, und backet sie ganz gelblicht aus heissen Butter oder Schmalz. Man kann damit den Wörsing, und das weisse Kraut belegen.

171. Bolognesser-Würste auf das Gemüß zu gebrauchen.

Nehme zu drey Vierting magern Schweinenfleisch, einen Vierting Ochsenfleisch aus der innern Lende, hacke dieses durcheinander recht klein, nehme von dem harten fetten Speck von frischen Schweinenfleisch, und schneide es in kleine Würfel, vermische es unter das gehackte Fleisch mit grob gestossenen Mußkatenblumen, Gewürznägerln, Pfesser und Salz, vermische alles wohl miteinander, und klopfe gute frische Rinderdärme, so fest als es seyn kann, vor dem Zubinden klopfe sie mit der Hand, daß keine Luft darinnen bleibet, binde sie demnach gut zu, und hänge sie an einen Ort, wo viele Luft, und wenig Rauch ist, lasse sie 3 Wochen hangen, dann nehme sie herab, und bestreiche sie mit reinen Oel, lege sie alsdann in eine Presse zwölf gute Stunden, sodann hänge sie wieder an ihr altes Ort, lasse sie wieder 3 Wochen hangen, nehme sie herunter und bestreiche sie abermal mit guten Oel; jetzt hänge sie an einen Ort, wo etwas mehr Rauch ist, nach drey Wochen nehme sie ab, und hänge sie in die Luft, und wenn sie ganz trocken sind, so dauern sie bis 3 Jahre. Diese geschmackvolle Würste kann man aufgeschnitten zu mehrern Gemüßern geben, auch so nach Belieben aufsetzen.

172. Italiänische Würste.

Hacke drey Pfund gutes Ochsenfleisch, fünf Pfund Schweinesfleisch, fünfzehn Loth Salz und zwey Loth gröblich gestossenen Pfeffer. Zwey Pfund Speck schneidet man würflicht darunter, und so vermische alles recht wohl, und fülle gute frische Rinderdärme damit. Diese Würste müssen am Ofen getrocknet, und nicht in Rauch gehangen werden.

173. Nierenschnitten auf das Gemüß.

Hacke Kalbsnieren und ein viertel Pfund Nierenfette ganz klein untereinander, thue eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln, drey Eyer, Mußkatenblüthe, Rosinen, Salz und etwas Ram daran, vermische es durcheinander, und streiche es auf Semmelschnitten. Schmiere eine Tortenpfanne mit Butter, lege die Nierenschnitten hinein, bestreiche sie mit zerklopften Eyern, bestreue sie mit Semmelbröseln, und backe sie in Ofen. Man kann damit das Gemüß garnieren, oder nach Belieben, als eine Nebenspeise geben.

174. Fasten-Fischwürste.

Nehme das Fleisch von Hechten und Karpfen, reinige es wohl von Gräten, und schneide es von der Haut los, sodann muß alles mit einen Schneidmesser klein geschnitten werden, nehme eine in süssen Ram geweichte Semmel, drücke sie nicht zu sehr aus, schneide ein gutes Stück Butter darunter. Nun nehme 3 Eyer, Majoran, Basilikum, Pfeffer und Salz, ein wenig

Mußkatblüthe, dieß alles menge auf einem reinen Brett wohl untereinander, fülle es in Därme, brate sie in einer Amuletpfanne schön bräunlicht ab, und gebe sie zum Gemüße, oder als eine Nebenspeiße.

175. Gansleber zu backen.

Schneide die Gansleber scheibenweis, salze sie ein wenig, und bestreue selbe mit Pfeffer, und Ingber, und lasse sie eine Weile liegen. Mache reinen Butter. oder Gänsfette heiß, bestreue die Stücke mit etwas Mehl, und backe sie gelb heraus.

176. Gebackene Kälberohren.

Wenn diese rein geputzt seynd: so siede sie in Wasser und Wein, thue Zwiebeln, Zitronen, Lorbeerblätter, Salz, ganzen Pfeffer, Ingber, Mußkatenblüthe und Nägerln dazu, lasse sie kochen, bis sie weich sind, thue sie endlich heraus, trockne sie wohl ab, bestreue sie mit ein wenig Mehl und backe sie schön gelblicht. Mit denen Schweinsohren mache das nemliche, nur mit dem Unterscheid, daß diese müssen voneinander geschnitten werden, weil sie grösser sind. Mit diesem Gebackenen kannst die Gemüßer nach Belieben belegen.

177. Biber-Bratwürste.

Putze den Schweif von Biber, siede ihn weich und schneide ihn zu kleinen gewürfelten Stückeln, nehme auch das Blut von Biber, weiche in Obers ein oder zwey Semmeln, schneide einen Zwiebel sehr klein, und lasse

ihn in Butter anlauffen, gebe Gewürz, Majoran, Butter und Salz dazu, und fülle mit diesem allen wohl abgemischt die Gedärm des Biber, welche aber zuvor sehr rein müssen geputzet werden, übersiede sie ein wenig, dann brate sie, und nehme sie zum Gebrauch.

178. Faschwürste.

Ein Stück Kalbfleisch, fünf Loth Mark, grünen Petersil, Schalotten, von drey Eyern ein Eingerührtes, gebe alles dieses in einen Mörser mit drey Eyerdottern und zwey ganzen Eyern, dieses alles stosse recht fein zusammen, bestreiche grosse Oblatenblätter mit Eyer, fülle das Gestossene darein, und mache ordentliche Würste, kehre sie in abgeschlagenen Eyern um, bestreue sie mit Semmelbröseln, und backe sie aus dem Schmalz.

179. Basösen von Karpfenmilch.

Ueberbrenne die Karpfenmilch in Salzwasser, mache ein Eingerührtes von Eyern, und hacke die Karpfenmilch darunter, gebe klein geschnittenes Petersilkraut, Salz, Pfeffer und Mußkatenblüthe dazu, und verrühre Eyerdotter darunter, mische alles wohl untereinander, schneide Semmelschnitten in die Runde, streiche das Abgemischte darauf, bedecke es mit einem andern Schnittel, wende sie in abgeschlagenen Eyern um, und backe sie aus heissem Schmalz. Oder lege sie auf eine blecherne Schüssel, thue Butter und Obers daran, stelle es auf ein Kohlfeuer, gebe obenauf auch Glut, und so lasse es aufsieden.

180. Kälberne und schweinerne kleine Karbonadl.

Wenn sie gehörig zugerichtet, geklopft, gesalzen und gepfeffert sind, so lasse sie eine Stunde stehen, dann mache in einer Pfanne einen Butter heiß, und lasse sie auf beyden Seiten gelb braten, und garniere das Gemüß damit.

181. Bratwürsteln von Netz.

Hacke ein Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, nimm Semmelbröseln, weiche sie in Milch ein, drücke sie wieder fest aus, und thue sie zum Fleisch, fein geschnittenen Zwiebel, ein wenig Zitronenschaalen, ein wenig Majoran und Petersil dazu, hacke dieses alles recht fein nochmal untereinander, rühre es mit zwey Eyern, Salz Gewürz, und einem Stückel zerschlagenen Butter ab. Schneide von einem sauber gewaschenen Kalbsnetze zwey Finger lange, und zwey Finger breite Stück. Thue von der Füll hinein, schlage sie in Gestalt einer Bratwurst zusammen, und brate sie in Butter schön gelb.

182. Krebswürste.

Nimm vier und zwanzig Krebsen, siede sie ohne Salz, löse sie aus, stosse die Schaalen, mache einen Krebsbutter. Die ausgelösten Krebsen werden klein gehackt, zwey Semmeln in Milch geweicht, ein Viertelpfund abgezogene und gestossene Mandeln, Mark, oder Butter, alles zusammen in eine Schüssel gethan,

schlage vier Eyer daran, mische klein geschnittenen Peterſil darunter, würze und salze es, mische alles untereinander, fülle rein gewaschene Därme damit, laß Schmalz in einer Pfanne wohl warm werden, röste sie ganz langsam heraus. Man muß aber die Wurst nicht gar zu fest anfüllen, sonst zerspringen sie im rösten, mit diesen Würsten kann man die Schüssel garnieren.

183. Würste von Lachs.

Schneide von drey Pfund geräucherten Lachs das Fleisch recht klein, nehme vor zwey Kreuzer Semmelbröseln, giesse eine halbe Wein darauf, lasse einen mit Nägerln gespickten Zwiebel und Rockenbohl in Provenzeröl anlauffen, und schneid ihn recht klein, gieb Majoran und etwelche klein geschnittene Zeherln Knoblauch dazu, hacke ein Viertelpfund gewaschene und ausgegrätete Sardellen, vor zwey Kreutzer Kappern, Zitronenschaalen, Schalotten, Basilikum, Fenchel, Thimian recht fein untereinander, mische alles recht wohl ab, fülle die Schweinsdärme nicht zu fest, überfiede sie in Wasser, und brate sie demnach mit Butter auf dem Rost.

184. Lioner-Würsteln.

Nehme von einem Frischling das Fleisch, welches am Hals nahe an dem Kopf ist, wie auch den hintern Theil der Zunge, so auch die Augen, doch muß daraus der schwarze Stern genommen werden, schneide alles

klein untereinander, nehme etwas weniges Schalotten, Rockenbohl, klein gestossenen Salbey, dann stosse alles in einem Mörser recht fein, mische etwas Milch darunter, pfeffere und salze es, und fülle kleine Schweindärme ein, mache Fingerlange Würsteln, binde sie auf beyden Seiten zu, lege sie auf mit Butter bestrichenes Papier, brate sie langsam, beschäe sie mit durchgefähten schwarzen Brodbrößeln unter den Braten, so sind sie fertig, und nehme sie zum Gebrauch.

185. Karthäuser-Würsteln.

Nehme zwey Karpfen, steche sie und fange das Blut auf, ziehe ihnen die Haut ganz ab, löse das Fleisch von denen Gräten, nehme auch etwas Fleisch von einem Hechten, dazu etliche Schalotten, Petersil, Basilikum, Thimian und etwas Butter, schneide alles fein zusammen, schneide die Karpfenmilchner recht klein gewürfelt, mische sie unter das Andere, salze und pfeffre es gut und formiere hernach Würsteln, kehre sie in Eyern um, bestreue sie mit Semmelbrößeln, und backe sie aus frischem Butter. Oder: fülle den gemachten Fasch in die Gedärme, mache Wasser mit Salz und Lorbeerblätter siedend, und lege die Würsteln hinein, lasse sie nur einen Sud aufthun, nehme sie heraus, wenn es Zeit ist, brate sie in Butter langsam in einer flachen Pfanne, und so gebe sie zum Gemüß.

186. Netzel-Wurst.

Ein überbratenes lämmernes Beischl, Hendl, Hühner, Gäns, Aenten, und Spanferkellebern,

was man haben kann, schabe sie unter das Beischel, auch anderes gebratenes von übrig gebliebenen Geflüg, von Lämmernen oder Kalbfleisch, was man bey Handen hat, eine in Milch eingeweichte Semmel, ein Eingerührtes von zwey Eyern, ein Stückl überbratene Kernfette, salze, würze und pfeffre es, und wiege alles so klein, wie möglich, gebe etwelche übersottene Magaroni darunter ein paar löffelvoll Obers und ein ganzes Ey, mache den Fasch recht durcheinander, nehme ein sauber gewaschenes Netz, streiche die Massa von dem Fasch darauf, und mache eine Wurst, verbinde sie mit Bindfaden. Nun nimm Butter in eine Reine, lege die Wurst hinein, und brate sie auf einem gelinden Kohlfeuer.

187. Westphälische Würste.

Nehme sechs Pfund Rindfleisch, zwey Pfund Rindernierenfette, das Rindfleisch koche, die Nierenfette lasse nur überwallen, hacke beydes so klein wie möglich, dann nehme vor drey Kreutzer Semmel, weiche sie in Fleischbrüh, drücke sie wieder aus, gebe Salz, Pfeffer, Nägerln, abgeriebenes Wurstkaut dazu, mische alles recht wohl untereinander, fülle sie in reine Rinderdärme, lasse die Würste etwas überkochen, und räuchere sie dann gelblicht. Gebe sie zu Gemüßern, stecke sie in Kohl, oder mache sie in Butter warm. Sie halten sich aber nicht zu lang, und müssen bald verbraucht werden.

188. Gebackene Brüßeln.

Wasche etwelche Brüßeln recht sauber, siede sie in gesalzenem Wasser nicht gar zu weich. Schneide alsdann schöne runde Blatteln daraus, wende sie in gebrühtem Teig um, und backe sie aus nicht gar zu heissem Schmalz schön gelblicht heraus.

189. Gebackener Blumenkohl (Karviol).

Wenn der Karviol ordentlich geputzt, und rein gewaschen, so schneide ihn in kleine Stückeln, brühe sie in siedendem Salzwasser nicht gar zu weich. Dann mache ein Teigel von einem guten löffelvoll Mehl zwey Eyern, Salz, und ein wenig Milch. Kehre den Karviol darinnen um, und backe ihn aus nicht gar zu heißem Schmalz schön lichtgelb heraus.

190. Kalbsleber Gebacken.

Die Kalbsleber wird abgehäutelt, gewaschen, und zu Fingers dicken Stückeln geschnitten, dann etliche Stunden in Milch geleget. Hierauf läßt man in einer Pfanne Butter heiß werden; nimmt die Leber aus der Milch heraus, trocknet sie mit einem reinen Tuch ein wenig ab, giebt Pfeffer und Salz darauf, bestreuet sie mit Mehl, oder Semmelbröseln, und läßt sie in heissem Butter auf allen Seiten schnell gelb werden. Man kann sie auf Worsing, oder auch auf weisses Kraut gebrauchen.

B S B
MÜNCHEN

191. Gebackene Kücheln zu den Gemüßern.

Das Weisse von zwey Eyern wird zu Schaum geschlagen, und damit eine handvoll Mehl angemacht, und alsdenn vollends mit siedender Milch angebrühet; Salz und gestossene Mußkatenblüthe darein gethan, in einer Pfanne Schmalz siedend heiß gemacht, den Teig löffelvoll weis, wie runde Kücheln darein gelegt, und auf beyden Seiten schön gelb gebacken.

192. Kücheln auf eine andere Art.

Es wird vor einen halben Kreutzer Semmel in Milch eingeweicht, nnd wann es recht durchgeweicht, wieder ausgedrücket, dann mit fein geschnittenen Schalotten in einem Stück Butter gedämpft, unter dem Dämpfen ein Ey daran geschlagen, untereinander gerührt, und noch ein wenig mitgedämpft. Nun hacket oder wieget man von einem Braten ein Stück recht fein, rühret es mit 2 Eyern an das Gedämpfte, Salz und Mußkatenblüthe dazu gethan, alles untereinander wohl abgemischet, und eben auf die Weise wie die vorhergehenden Kücheln herausgebacken.

193. Kücheln von einer Gansleber.

Wenn es eine große Gansleber ist, schneidet man für einen Kreutzer Semmel ganz klein gewürfelt, und feuchtet es mit guter Milch an. Indessen schneidet man die Gansleber eben so klein gewürfelt, hernach dämpfe in einem Stückel Butter eine auf das feinste

geschnittene und gehackte Zwiebel. Ist das Brod genug durchgeweicht, so rühre man es mit der Gansleber und mit Eyern wohl untereinander ab, man muß es aber nicht zu dünn machen, jezt giebt man Salz und ein wenig gestossene Nägerln darunter, und backet sie, wie oben vorgeschrieben worden.

194. Gebackene Karbonadeln.

Diese werden schön rund geschnitten, mit einem nicht zu scharfen Messer recht auf beyden Seiten geklopfet, dann werden sie mit Salz und Pfeffer bestreuet, und warmer Butter darüber gegossen, so bleiben sie eine Weile liegen; dann schlage man etliche Eyer ab, bestreuet die Karbonadeln entweders mit ein wenig Mehl, oder mit fein geriebener Semmelrinde, kehret sie in denen Eyern um, und backet sie schön hellbraun aus heissem Schmalz.

Vierter Abschnitt.

Allerhand Pasteten.

195. Und der dazu gehörige Butterteig.

Wenn man guten Pasteten oder Butterteig machen will, so muß man zuforderist darauf sehen, daß man

trocknes und weisses Mehl hat, es darf nicht feucht noch knollicht seyn. Sohin nehme ein Pfund Mehl auf das Nudelbrett heraus, ein paar messerspitzen voll Salz, ein Ey und ein wenig Wasser, einen eßlöffelvoll Brantwein und ein halb Hühnerey grosses Stückel Butter, dieses zerschneide klein darunter, mache es untereinander, alsdann würke den Teig zu einem Laibl, bis er so ist, daß, wenn er gedrückt wird, der Teig wieder aufgehet, jezt lasse ihn eine Stunde ruhen, alsdann nehme den Nudelwalger und walge ihn aus, nimm ein Pfund Butter, schneide es in Stücken, und knette ihn in frischen Wasser recht ab, nehme einen grossen runden Deckel, lege ein saubres nasses Tuch darauf und auf das Tuch den Butter, und decke ihn mit dem übrigen Tuch zu, und so knette den Butter zwischen dem nassen Tuch ab, und mit dem Walger einen halben Finger dick aus; dann trockne den Walger ab, und walge den Teig noch so groß aus, als der Butter ist, lege auf den Teig zur halben Seite den Butter, und bedecke ihn mit dem andern Theile des Teiges, und so walge den Teig aus, (gebe aber wohl acht, daß der Teig kein Loch bekommt) auf diese Art wird er viermal ausgewalget, einmal von der Rechten zur Linken, und von der Linken zur Rechten übergeschlagen, bis er an allen vier Theilen eingeschlagen ist; sodann lasse den Teig eine Stunde ausruhen. NB. Dieser Teig, wenn er nach aller Vorschrift genau beobachtet wird, kann zu jeder klein und grossen Pastete gebraucht werden. Jezt walge den Teig einen starken Messerrückendick aus, lege ihn auf die Pastetenschüssel, und schneide ihn etwas

grösser als die Schüssel ist, ab, bestreiche den Teig, der über die Schüssel hinunter geht, mit einem abgeschlagenen Ey, und lege in die Mitte der Schüssel ein Serviet in Form einer Kugel, unten zu etwas breiter, nun lege den abgeschnittenen Teig wieder zusammen und walge ihn aus, schneide aus diesen einen Ring, und aus den übrigen eine grössere Platte als die untere ist, und lege diese Platte über das zusammen geballte Serviet, jezt verbinde den obern mit dem untern Theile und drücke mit denen zwey Vorderfingern den Teig von oben, und unten zusammen, daß es ein Stück zu seyn scheinet; aus dem Ring schneide Streifen, und garniere nach Belieben die Pastete, bestreiche sie mit Eyer, jezt mache oben einen Schnitt in die Runde, welcher mit denen Eyern nicht darf bestrichen werden, um den Deckel der Pastete zu formieren, mache von dem Teig eine Rose, oder was man will, darauf, garniere den Deckel mit Zierathen von Teig, und so bringe die Pastete in den Ofen, oder in die gehizte Torten-Pfanne, ist sie fertig und schön gebacken, schneide den Deckel in der Runde weg, nehme das Serviet langsam heraus, alsdann fülle die Pastete mit denen folgenden gemischten Speisen.

196. Fleisch-Pasteten-Fülle.

Nehme drey Hendel, und zwey lämmerne Brüßeln, die Hendel zu vier Theile, die Brüßeln zu Stückeln geschnitten, und dünste sie in Butter. Wenn sie fertig, so staube drey löffelvoll Mehl daran, gebe ein und einen halben schöpflöffelvoll Rindsuppe dazu, und laß

es aufkochen, thue Mußkatblüthe, Safran, und ein wenig Zitronensaft daran, dünste in Butter Petersil, Schampion, Maurachen, Spargel oder grüne Erbsen nach Zeit und Weile, in Salzwasser übersottene Krebsen, diese löse aus, rühre die Soß mit drey Eyerdottern ab, lasse es ein klein wenig noch aufsieden, und gieb es in die Pastete.

An Fasttagen aber nehme in Salzwasser abgesottene Hechten, in Stücke geschnitten, gesottene und ausgelößten Krebse, grüne Erbsen, Schampion, Maurachen, und mache die oben angegebene Soß darüber, kannst auch unter der Soß ausgegrätete Sardellen klein zerstossen, verkochen lassen.

197. Eine besonders gute saure Pastete.

Nehme in eine Schüssel zwey Pfund Mehl, ein halbes Pfund Butter, schneide den Butter zu kleinen Stückeln darunter, und arbeite ihn mit denen Händen recht in dem Mehl ab, schlage vier ganze Eyer darein, gebe zwey löffelvoll Obers und vier löffelvoll Wein dazu, mache den Teig mit einem frischen Wasser an, wie einen Strudelteig, walge ihn einen halben Finger dick aus, schlage ihn zweymal dreyfach, und zweymal vierfach, als wie man den Butterteig macht, und lasse ihn rasten. Indessen nehme sechs sauber geputzte Tauben, schneide sie in sechs Stücke, salze sie ein, gebe in eine Reine halb Essig, halb Wasser, Lorbeerblätter, Roßmarin, Kudelkaut, Zwiebeln und Gewürz, laß die Tauben darinnen dämpfen, und wenn sie fer-

tig, auskühlen. Alsdann weiche schwarzes Brod in die Brühe, worinnen die Tauben gedünstet, und nehme die Tauben heraus, mache eine dicke Soß von Sardellen, Kappern, und Zwiebeln, nebst guten Gewürz über die Tauben, dann mache die Pastete nach Belieben fertig, lege die Tauben ordentlich darein, gebe die Soß darüber, mache den Deckel über die Pastete backe sie schön aus dem Ofen.

198. Kostbare Pastete von Feldhühnern (Rebhühnern.)

Sollte die Pastete ziemlich groß werden, so nehme sechs Feldhühner, putze sie sauber, schneide ihnen die Köpfe, und die Füsse ab, nachdem selbe ausgenommen und ausgewaschen worden, salze sie ein, und durchziehe die Brust mit etwelchen Speckschnitzen, lege sie in ein enges Geschirr, gieb Provenzeröl, gehackte Schalotten, und den Saft von zwey Zitronen darüber, wende sie darinn recht um, und lasse sie so einige Stunden stehen. Dieß heißt man so viel als mariniren; dann nimm ein und ein halbes Pfund Kalbfleisch, schabe es von allen Fasern und Adern loß, hacke es mit zwölf Stück Schalotten, so fein als möglich, nimm einen starken löffelvoll Kappern, acht Stück Sardellen, etwas Petersilgrün, frische Trüffeln, und Schampions. (Wenn du die beyden letzten Stücke haben kannst,) hacke alles klein zusammen; dann mache ein Eingerührtes von etlichen Eyern, nimm das fein gehackte Fleisch und alles übrige mit etwas Salz, guter Fleischbrühe

zwey grosse löffelvoll Golli, rühre alles gut untereinander, ist dieser Fasch fertig, so nimm sechs Pfund ordinär Weizenmehl auf ein Nudelbret, mache mit kochendem Wasser einen steifen Teig daraus, formire eine Pastete rund oder oval, streiche den Boden der Pastete Fingers hoch mit dem gemachten Fasch aus, lege die Feldhühner (Rebhühner) enge nebeneinander hinein, daß die Brust obenauf kommt, schütte die Soß von dem Provenzeröl, worinnen sie marinirt, auch dazu, dann den übrigen Fasch darauf. Man kann auch vor der Fasch darauf kommt, Trüffeln und Schampions auf die Feldhühner legen. Auf dem Fasch lege dicht herum rohen Schünken, und Schünkenspeck in feinen Schnitzen, der Deckel von der Pastete muß oben ein Loch haben, damit sie Luft hat, alsdann garniere und verziere sie mit in Model abgedrückten Blumen und Bändern von Teig, bestreiche sie ganz mit abgeschlagenen Eyern, lasse sie zwey bis drey Stunden in heissem Ofen backen, nachdem die Feldhühner jung oder alt sind. Ist sie nun fertig, so nimm die Schünken- und Speckschnitzen heraus, gieb eine gute Trüffelsoß, oder eine andere gute hiezu taugliche Soß hinein. Will man sie aber kalt haben, so gebe statt der Soß, eine gute Konsumee hinein, und wenn sie ganz kalt ist, bedecke sie mit Konsumee bis sie voll ist, und gebe sie ohne Deckel.

199. Eine Fasch-Pastete mit dem Lachs zuzurichten.

Salze einen in Stücke geschnittenen Lachs, dünste

die Stücke in Butter, gebe etwas Mußkatenblüthe, Roßmarin, Kudelkraut und Lorbeerblätter dazu, lasse alles wohl ausdünsten. Jetzt nehme junge Nesttauben, die noch keine Federn haben, putze sie rein und überdünste sie ebenfalls, richte sie auf eine Schüssel, zwischen ihnen aber lege allezeit ein Stück Lachs, giesse ein wenig Brühe darüber. Nun mache einen Fleischfasch, schneide ein gutes Pfund kälberne Schnitzel, wie auch ein halbes Pfund rinderne Schnitzel gewürfelt, lasse alles überdünsten, und wiege es alsdann klein zusammen, gebe ein Stück eingeweichte Semmel dazu, wie auch ein Eingerührtes von zwey Eyern, stosse alles in einem Mörser zu einem Fasch, gebe ein ganzes Ey, und zwey Eyerdotter darunter, ist es recht fein gestossen, so thue es in eine Schüssel, treibe es gut ab, salze und würze es. Nun mache um die Tauben und den Lachs einen drey Fingerhohen Kranz von dem Fasch herum, streiche ihn in die Höhe, so daß oben eine genugsame Oeffnung bleibet, setze es in den Ofen, oder in die Tortenpfanne, und backe es. Nun nehme wohlgewaschene Kartoffeln, schäle sie, siede die Schäler in der Suppe, die Kartoffeln selbst aber schneide zu Blatteln, thue sie in eine Reine, gebe ein in Mehl durchwürzten Butter dazu, richte ihn stückelweis auf die Kartoffeln, seihe die Suppe von den Schälern darauf, lasse dieses nur einen sehr kleinen Sud aufthun. Dann nehme Austern, löse sie aus, den Saft davon behalte zurück, lege die Austern in zerlassenem Butter, staube ein wenig Mehl daran, lasse sie ein wenig anlauffen, alsdann schütte die Soß von de-

nen Austern mit dem Saft von einer Zitrone daran, gebe die Austern unter die Kartoffeln, etwas Mußkatblüthe dazu, dann richte dieses alles in die Faschpastete über den Lachs und die Tauben an. Will man keinen Fasch von Fleisch machen, so nehme Hechten zum Fasch, und lasse auch die Tauben weg.

200. Eine kleine Pastete von einer Gansleber.

Trockne die Gansleber mit einem Tuch ab, lege in ein Kasserol ein Stück Butter, Zitronenschaalen, Mußkatenblüthe, und weissen Pfeffer, und die Leber darauf, setze es auf das Kohlfeuer, lasse es eine gute weile dünsten, daß viel Brühe daran bleibet. Dann nimm sie wieder von Feuer, seihe die Brühe herab in ein anderes Geschirr und stelle sie bey Seite, mache sodann von einem mürben Teig eine kleine Pastete, dessen Deckel aber oben ein Loch haben muß, so groß als die Gansleber ist, stelle sie auf eine blechene Schüssel, oder in eine Tortenpfanne, auf dem Boden der Pastete lege Butter, Mußkatenblüthe, Zitronenschaalen, etwas unterwachsene Speckschnitzen, Austern und darauf die Leber, giesse etwas Wein in die Pastete, und setze sie in Backofen. Indessen setze die beyseits gesetzte Brühe auf das Kohlfeuer, lasse sie aufkochen, und sprudle alsdenn drey Eyerdottern daran, ist die Pastete fertig, so giesse durch einen Trachter die Brühe oben am Deckel hinein, rüttle sie ein wenig um, und gebe sie so zugemacht auf den Tisch.

201. Ausgelöste Indian-Pastete.

Nimm ein mitteres Indian, putze es sauber, mache es auf, wasche es rein aus, klopfe es ein wenig, und lege es in eine gute Beitz, lasse den Indian zwey bis drey Tage darinn liegen, die Beitz muß aber zuvor stark gesotten werden, und wieder abkühlen. Alsdann nehme den Indian auf ein Bret, schneide die Haut auf den Rücken auf, löse das Rückgrad und Brustbein schön nnd ordentlich heraus, Flügel, Brustfleisch und der Hals mit allen übrigen bleibet dabey, salze ihn recht ein, würze ihn mit zerschiedenem Gewürz, die Füsse werden weggeschnitten, und schlage sodann die Haut über den Rücken wieder zusammen, und gieb dem Indian seine Form wieder, dann spicke ihn auf der Brust, und lege ihn bey Seite. Indessen mache folgenden Fasch: Nehme gute Rindfette, ein Viertelpfund guten Speck, die Zwiebeln, so in der Beitz waren, vier ausgegrätete Sardellen, für vier Kreutzer Kappern, die Leber von dem Indian, hacke alles recht klein untereinander. Nimm ein Stückel Butter in eine Reine, röste das Gehackte darinnen, gebe eine handvoll Semmelbröseln dazu. Jetzt mache den Teig zu der Pastete, und wiege drey Pfund schönes Mehl auf das Nudelbret, nach diesen Bröße ein halbes Pfund Schmalz darein, theile das Mehl in der Mitte von einander, schlage vier Eyer darein, salze es, und mache den Teig mit Wein und Wasser an, in der Dicke muß er seyn, wie ein Strudelteig, der nicht gar zu fest ist, mache zwey Theile daraus, würke

jeden Theil schön glatt ab, walge jeden zu einem Flecken, die zum Boden gehört, muß Fingerdick seyn, der andere etwas dünner. Dann lege den dickeren auf ein starres Papier, streiche den halben Theil von dem Gerösteten darauf, lege Butter, Gewürz, und klein geschnittene Zitronenschaalen auch dazu, und dann den Indian schön in die Mitte, mache von dem Teig ein kleines Würstel, in der Form, wie der Indian ist, belege den Indian sodann mit den übrigen Gerösteten, und streue Kappern darüber, dann mache die Pastete vollkommen fertig, verziere sie recht schön, bestreiche alles mit abgeschlagenen Eyern, und backe sie im Ofen. Dann gebe eine Soß mit Austern und Mischerln darein, und so ist sie fertig.

202. Butter-Pastete von Schildkröten.

Mache eine Pastete von Butterteig, backe sie leer mit einem Serviet ausgefüllt, und mache folgendes Schildkröten-Ragout darein: denen Schildkröten hacke Kopf, Füsse und Schweif ab, werfe sie ins Wasser, und lasse sie ausbluten; alsdann übersiede sie, und lege sie in Erbsenwasser, daß die Haut weich wird, und man sie abziehen kann, dann schneide sie regelmässig in Stückeln. Den Magen, die Leber und die Galle kannst wegthun, auf die Galle aber besonders Acht haben, daß sie nicht zerreißet. Nun mache ein Ragout von Karviol, Spargel, grünen Erbsen, Schampions, Krebsknöderln, und gebe die Stückeln von denen Schildkröten dazu. Ist alles dieses fertig, so fülle es in die gebackene Pastete nach der Ordnung.

203. Mürbe Pastete.

Nehme ein Pfund feines Mehl, schneide ein halbes Pfund guten Butter darunter, arbeite es mit der Hand recht ab, und salze es, schlage in einem Hafen zwey ganze Eyer, drey kochlöffel voll guten Ram, sechs eßlöffelvoll Wein, und vier löffelvoll Wasser, mache den Teig mit diesen an, wenn es alles wohl abgesprudelt ist, arbeite ihn gut, und laß ihn sodann ruhen. Dann walge ihn recht dünn aus, schlage ihn auf zwey Theile zusammen, schneide ihn in der Mitte über queer von einander, walge einen Theil aus, lege ihn auf ein Blattel, schmiere ihn in der Runde herum mit einem abgeschlagenen Ey, walge den andern Theil aus, schneide ein fingerbreites Streifel, lege es auf das Geschmierte, mache einen Fasch von einem kälbernen mit Zwiebeln und Speck gedünsteten Schnitzeln, nimm drey ausgelöste Sardellen, Zitronenschaalen, Kappern, alles klein zusammen geschnitten, den Boden mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, gieb auf den Teig am Rand die Hälfte vom Fasch hinein, streiche es schön auseinander, lege gedünstete Tauben, oder was beliebt darein, den andern Fasch gebe darüber. Jezt mache die Pastete vollkommen fertig, ziere sie schön aus, bestreiche sie über und über mit abgerührten Eyern, und lasse sie eine starke Stunde in der gehitzten Tortenpfanne backen. Ist sie fertig, so gebe eine gute Soß darein, und trage sie auf.

204. Mürber Butterteig.

Zu einem halben Pfund Mehl wird ein halbes

Pfund Butter ganz klein geschnitten, nehme ein mittlers Glas Wein und 2 Eyerdotter, und wirke alles recht untereinander. Der Teig wird auf dem Brett so lange gewalgt und übereinander geschlagen, bis man sieht, daß der Butter das Mehl angenommen hat. NB. Dieser Teig kann zu Torten und Pasteten genommen werden.

205. Pasteten von Fasanen.

Nehme alles Fleisch von einer Fasane, und von einem Kapaunen, nebst einem Stück von einem guten Kalbsschlegel, hacke alles mit gekochten Schünken und rohen Speck zusammen, nehme kälberne Brüßeln, Petersil, Schalotten, Schampions, würze es mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen, feinen Kräutern, mache die Pastete mit 2 Böden und backe sie so heraus, vor dem Anrichten nehme die überflüssige Fette ab, und gebe sie warm.

206. Besonders geschmackvolle Pastete.

Nehme Karpfen und Aalfleisch, Artischockenböden, Schampions, Karpfenmilchner, Krebsfleisch aus denen Scheeren und Schwänzen, guten Butter, Salz, Pfeffer, Nägerln und Fischwürste, backe die Pastete mit dieser Fülle im Ofen, und schütte eine weisse Soß mit Zitronensaft daran.

207. Deutsche Pastete.

Schneide ein junges Lamm in sechs Theile, spicke es mit mittelmäßigen Speck, würze das Fleisch mit

Salz, Nägerln, gestossenem Speck, Lorbeerblättern, kleinen Zwiebeln, und andern guten Kräutern, gebe die Pastete so mit allen ungekocht in den Ofen, und lasse sie drey Stunden backen. Indessen passire Austern in einem Kasserol, mit zerlassenem Speck, gerösteten Mehl, Kappern, Zitronensaft, Schampion, und etwas Brühe von einem Schöpsenbraten, dieses alles wohl gewürzt, und recht zugerichtet, schütte alsdann in die Pastete eine Viertelstunde vor dem Anrichten.

208. Eine Aenten-Pastete.

Schlage einer guten und fetten Aente die Brust ein, und spicke sie mit feinen Speck, richte sie in eine aufgesetzte Pastete. Fülle sie mit Schampion, Trüffeln, Gänslebern und anderen guten Lebern, mit einem Stück grüner Zitrone, Salz, Pfeffer, Nägerln, gestossenen Speck, und oben darauf lege Lorbeerblätter. Lasse sie 2 Stunden backen, und vor dem Anrichten drücke den Saft von Schalotten und einer Pomeranze hinein.

209. Fleisch-Pastete.

Nehme ein Stück Lungenbraten, Ochsenschweif, geputzte Tauben, oder junge Hühner, lege alles in eine Stollreine, gebe etwas Kalbfleisch dazu, Zwiebeln, Knoblauch Lorbeerblätter und Kudelkraut, giesse Weinessig darauf und laß es so dünsten. Dann schneide das Kalbfleisch mit ein wenig Zwiebel, einem Stückel Knoblauch, einem Stückel Speck, ein wenig March, Sardellen, Kappern, Zitronenschaalen recht fein zusammen,

Milchram, Salz, gestossene Nägerln, und gutes Gewürz daran, nun richte alles in die Pastete nach Ordnung, das Geschnitteue aber unten und oben die Hälfte, backe sie schön heraus, mache eine Soß von der übrig gebliebenen Brühe, und vor dem Anrichten gieß sie in die Pastete.

210. Erdäpfel-Pasteteln.

Nehme in eine Reine ein Stück Butter, laß ihn zergehen, gebe ein Seidel grüne Erbsen darein, laß sie schön weich dünsten, hernach gieb würflich geschnittene Schampions dazu, siede einen Obergaum recht schön weich, schneide ihn gewürfelt, thue ihn unter die Erbsen und Schampions, schneide zwölf übersottene lämmerne Brüßeln darunter, salze es, und dünste es recht gut, gieb ein wenig Mußkatenblüthe daran, stelle es vom Feuer und lasse es auskühlen. Dann schlage zwey Eyerdotter darein, rühre es gut um, und laß es stehen. Alsdenn setze in einem Hafen 8 Erdäpfel zu, laß sie sieden wie ein weiches Ey, seihe sie ab, ziehe die Haut ab, und schabe die Erdäpfel mit einem Messer auf einem Schneidbrett, gebe vor einen halben Kreutzer in Wasser geweichte Semmelschmollen darunter, und schneide es recht fein zusammen, hernach treibe ein Viertelpfund Butter in einem Weidling recht fein ab, gieb das geschnittene hinein, rühre es gut ab, schlage vier Eyer und einen Dotter darein, verrühre es wohl; dann belege die Hascheeschüsserln, mit Butterteig, der Teig muß aber etwas grösser, als die Schüsserln seyn, zwicke den Teig um und um auf, als

denn gebe einen löffelvoll Ragout darauf, und überstreiche es mit dem gerührten schön hoch. Dann schlage von zwey Eyerklar einen festen Schnee, bestreiche die Pasteteln damit, bestreue sie mit Zucker, und backe sie langsam eine Viertelstunde in der gehitzten Tortenpfanne.

211. Wachtel-Pastete.

Die Wachteln werden sauber gerupft und ausgenommen, sodann mit Salz eingerieben, und so lasse man sie eine Weile liegen. Indessen machet man einen Pastetenteig mit Milch, Mehl, Butter, Eyerdottern und Salz, formirt daraus eine Pastete, und beleget den Boden mit einer Fülle von dickem Speck, etwas Kalbfleisch von der Brust, Ochsenmark, Schampions, Trüffeln, Salz, Pfeffer, Petersil, und andern feinen Kräutern, welche in ein Büschel müssen zusammen gebunden werden, und leget die Wachteln auf diese Füll, leget nebenbey und auf die Wachteln Kälberbrüßeln, Schampisons, Trüffeln, etwelche sehr feine Schnitzen Schünken, und Speckschnitzen, machet einen Deckel von dem nemlichen Teig, bestreichet die ganze Pastete mit abgeschlagenen Eyern, und läßt sie anderhalbe Stunde backen. Ist sie fertig, so nimmt man das Büschel Kräuter heraus, und drücket einen guten Theil Zitronensaft hinein, und so kann man sie geben.

212. Hof-Pasteteln.

Mache einen guten mürben Teig, setze Pasteteln auf, fülle sie mit Lerchen, Krametsvögeln oder anderen klei-

neren Vögeln, und mit Fasch, decke sie zu, zwicke sie ab, formire sie sauber, binde sie mit Papier, backe sie schön, und gieb eine gute Soß darein.

213. Hascheepasteteln.

Walge einen Butterteig einen halben Fingerdick aus, steche ihn mit dem Krapfenstecher aus, lege einen Theil auf das Hascheeschüsserl, lege pikannten Fasch in die Mitte, schmiere den Deckel mit Eyern, lege es auf den Fasch, und drücke es neben dem Fasch zusammen, bestreiche es mit Eyern, doch darf davon nichts auf den Schnitt kommen, backe sie langsam, damit sie schön aufgehen.

214. Eine gerührte Pastete.

Rühre ein halbes Pfund Butter bis er wie Schaum ist, dann schlage nach und nach acht Eyerdottern daran, und rühre jeden besonders in den Butter hinein, rühre fünf oder sechs löffelvoll von schönsten weissen Mehl daran, ein wenig Salz und gestossene Mußkatenblüthe dazu gethan, und wenn alles recht miteinander abgerührt ist, wird das weisse von fünf bis sechs Eyern zum Schnee geschlagen und sachte darein gethan. Alsdann werden halb ausgekochte Hühner, Tauben, oder Kalbfleisch in eine tiefe Zinnschüssel geleget, von der Soß so viel daran gegossen, daß die Schüssel nicht schmelzen kann, hernach wird von dem Angerührten etwas über den halben Theil darauf herumgegossen und in Backofen schön gelb gebacken; alsdann das übrige

gleich vollends darauf gethan, und nochmals in den Ofen gestellt und wieder schön gelb gebacken, die übrige Soß wird wieder heiß gemacht und besonders auf den Tisch gegeben. Oder: nimm ein Pfund Schmalz, treibe es wohl ab, giesse sechs löffelvoll Wein nach und nach hinein, wenn der Wein verrührt ist, schlage nach und nach sieben Eyerdottern daran, rühre es eine halbe Stund, dann nehme fast nochmal so viel schönes Mehl als das Gerührte ist, bröße es wohl untereinander ab, ein wenig Wein, zwey löffelvoll Wasser, und Salz dazu, mache einen mittlern Teig an, formiere eine Pastete, und fülle etwas geringes hinein, ein Ragout, oder Gemischtes, backe es in der Tortenpfanne, oder im Ofen; wenn es gebacken ist, fülle eine Soß mit oder ohne Fasch hinein, wie es sich schicket.

215. Kleine Fleisch-Pasteteln auf besondere Art.

Es wird ein Stück Kalbfleisch von ohngefähr einen halben Pfund in Fleischbrühe nur mit ein paar Wall abgesotten; alsdann mit einem halben Vierting Nierenfette und einem Stückel Mark ganz klein gehacket. Hernach schneide von einer Krentzer-Semmel die Rinde ab, lasse die Rinde davon in der nämlichen Fleischbrühe worinn das Kalbfleisch gesotten worden ist, auch etliche Wall aufthun, hacke sie hernach ohne sie auszudrücken noch einmal mit dem Fleisch, thue Salz, klein geschnittene Schalotten, ein wenig Mußkatenblüthe dazu, und mache alles wohl durcheinander. Als-

dann belege kleine Mödel mit dünnem Butterteig, fülle diesen Fasch darein, lege auf jedes ein Stückel Mark, und bedecke sie mit Teig, bestreiche sie mit Eyer, und lasse sie backen.

216. Grem-Pastete.

Nimm auf ein paar Tauben ein Pfund Mehl, schneide ein halbes Pfund Schmalz darein, nimm vor einen Kreutzer Grem, ein wenig Obers, drey ganze Eyer, und ein wenig Salz, sprudle es wohl ab, und giesse es in das Mehl, mache damit einen linden Teig an, laß ihn an einem laulichten Ort nur ein wenig gehen, und mache alsdann eine Pastete daraus, fülle die Tauben trocken hinein, und backe es schön, sodann fülle die Soß mit dem Fasch hinein, und gieb sie zu Tisch: NB. Die Tauben müssen mit Fasch gekocht und hergerichtet seyn, die Pastete wird also ohne Gefäll gebacken.

217. Lerchen-Pastete.

Nehme hiezu eine grosse Gansleber, oder eine halbe Kalbsleber, ein Viertelpfund Speck, hacke alles mit einer handvoll Schalotten, und einem halbem Viertelpfund gewaschenen und ausgegräteten Sardellen, so fein, wie möglich, schneide eine halbe handvoll Peterfil, von zwey Zitronen die Schaalen, und zwey löffelvoll Kappern recht fein, thue sie nebst ein wenig Muskatenblüthe, Pfeffer, und Thimian dazu, drücke den Saft von denen abgeschälten Zitronen daran, und rühre

alles recht durcheinander. Mache eine Pastete von geblättertem Butterteig, bestreiche den Boden der Pastete mit der Hälfte von dem Fasch, lege die Lerchen, die vorhero etliche Stunden in Essig, Wein, oder Zitronensaft gepeitzet worden sind, darauf, bedecke sie mit dem übrigen Fasch, und lege noch einige Zitronenschnitzen und Lorbeerblätter darauf. Mache den Deckel darüber, bestreiche die Pastete mit Eyer, und lasse sie im Backofen so lang backen, bis sie schön gelb ist, und dann gebe sie gleich auf den Tisch.

218. Spanische Pastete.

Mache mit Mehl und Eyerklar einen Teig an, ziehe ihn recht dünn, wie einen Strudelteig, aus, schmiere eine blecherne Schüssel mit Butter, und lege ein solches Blättel Teig darauf, bestreiche es mit zerlassenem Butter, und also lege acht oder zehen Blattel aufeinander, und bestreiche ein jedes mit Butter, alsdann mache die Fülle von kälbernen Brüßeln, Spargeln, Maurachen, und gedünsten Schampions, das Gedünste lege ordentlich auf die Teigblättel, und bedecke es wieder mit acht oder zehen Teigblätteln, jedes allezeit mit Butter bestrichen, sodann gieb obenauf viel fein gestossenen und gefähten Zucker, backe es schön lichtbraun im Ofen, oder in der Tortenpfanne, so ist sie fertig.

219. Eine Pastete von einem Hammelschlegel mit Schünken gespikt.

Die Knochen müssen aus dem Hammelschlegel auf der untern Seite behutsam heraus genommen werden,

dann wird er abgehäutet, und mit fingerdicken geräucherten rohen Schünken ganz durchspickt, und ein wenig in Essig geleget. Nun macht man einen Fasch von Speck, Hammelsfett, Gewürz, Lorbeerblättern, Zitronenschaalen, Thimian, Pfeffer und Salz alles klein gestossen, und untereinander abgemischt, beleget damit den Boden einer aufgesetzten gebrannten Topfpastete, leget den Hammelschlegel darauf, machet die Pastete fertig, giebt den Deckel darauf, und läßt sie im Ofen schön langsam backen. Indessen verhauet man die Hammelsknochen, kochet sie in halb Essig halb Wasser mit Zwiebeln, Knoblauch, einer halben Zitrone, Gewürz, Salz und gebräunten Mehl, und wenn sie nun angerichtet wird, giebt man diese Soß durch ein Haarsieb getrieben in die Pastete.

220. Pastete von gehackten Kalbfleisch.

Zu dem gehackten Kalbfleisch wird Rindernierenfette, Pfeffer, Nägerln, Nußkatenblumen, Wein, Zucker, schöne Weinbeerln, klein geschnittener Zitronat, und Salz genommen, alles wohl vermischet, und durchgekocht. Dann wird auf einer Schüssel die Pastete von Butterteig formirt, und das abgekochte Gehäck darein gethan, lasse die Pastete langsam backen. Indessen werden Rosinen, Zitronat, nebst Zucker in Wein und ein wenig Weinessig gekocht, und bey dem Anrichten diese Soß in die Pastete gegossen.

221. Pastete von Schweinsbraten.

Der Schweinsbraten wird mit grossem Speck ge

spickt, in ein wenig Essig nebst Salz Pfeffer, Rosmarin und Lorbeerblätter geleget. Dann mache vom gebrannten Teig eine viereckigte Pastete, belege den Boden mit Butter, Salz, gestossenen Gewürz und Kräutern, lege den Braten darauf, verschliesse die Pastete, und lasse sie schön backen. Indessen mache von Fleischbrühe, gebräunten Mehl, einen löffelvoll Weinessig, einer halben Zitrone, Gewürz, und Salz eine wohl verkochte Soß, und streiche sie durch ein Haarsieb in die Pastete.

222. Der gebrannte Teig.

Richte so viel Mehl, als man zur Pastete braucht, auf ein Backbret, siede ein Stück Butter in Wasser, und mache sodann einen steifen Teig an, arbeite ihn wohl ab, dann wird der Teig ausgewalget, und in einer dazu bey der Hand habenden geschnittenen mit Mehl ausgestreuten Form abgedrückt, und davon die Pastete aufgesetzet. Dieser Teig wird zu Schünken, Wildpret, Rindfleisch, warm und kalten Pasteten gebraucht. Wenn die Pastete gefüllet ist, wird dieselbe mit einem Deckel fest verschlossen, nach Belieben ausgeziert, um und um mit dem Gelben vom Ey bestrichen, und in Backofen gesetzet.

223. Kleine Pasteteln von gekochten Schünken.

Man hacket von kalten gekochten Schünken so viel als nöthig, und vermischet das Gehäck mit Zimmet, Zucker, Nägerln, Pfeffer, eingemachten Zitronen, und gestossenen Speck untereinander, und mit diesem füllet

man die kleinen mit Butterteig ausgelegten Pasteten-formen, und so werden sie gebacken.

224. Ragout-Pastete mit Reißguß.

Man kochet zu einer Schüssel auf 4 Personen ein halbes Pfund Reis in Milch recht dick, und läßt ihn kalt werden. Alsdenn rühret man einen halben Viertling Butter mit einem Ey ab, und thut ihn an dem Reiß, rühret alles wohl durcheinander, und formieret auf einer flachen Schüssel einen Rand davon, behaltet aber so viel zurück, als man hernach zum Aufguß brauchet. Dann machet man folgendes Ragout. Siede zwey paar Kalbsbrüßeln, ein Stück von einem Rindsmaul, Maurachen, Hühnerlebern, Artischockenböden, wenn man sie haben kann, jedes besonders in gesalzenem Wasser ab, hernach schneidet man alles in kleine Stücke, dämpfet es mit ein wenig fein geschnittenen Zwiebeln und Petersil, streuet ein paar kleine löffelvoll Semmelbrößeln und Mehl darein, giesset ein wenig gute Fleischbrühe daran, thut Salz, Mußkatennuß, Zitronensaft und klein geschnittene Zitronenschaalen dazu, und lasset es ein wenig kochen. Ist es nun kalt, schüttet man es in den Reis-Rand innerhalb hinein, zu dem zurückbehaltenen Reis rühret man noch etliche Eyer, daß er wie ein nicht gar zu dickes Mus wird, giesse es auf das Ragout, und laß es eine Stunde im Ofen backen.

225. Wildpret-Pastete auf eine andere Art.

Den Tag zuvor ehe man diese Pastete machet, nimmt

man von einem gebeitzten Wildpretschlegel, so viel als man brauchet; häutelt es ab, und spicket es auf allen Seiten, bestreuet es mit Salz, gestossenen Nägerln und Pfeffer, legt es in eine Reine in zerlassenen Butter, thut klein geschnittenen Thimian, und Basilikum dazu, und läßt es eine Weile dämpfen. Unter dem dämpfen wendet man das Wildpret etlichemal um, drücket von einer Zitrone den Saft daran, und läßt es über Nacht in dieser Soß liegen. Den andern Tag machet man von dem gebrühten Teig folgende Pastete: Man nehme zu einer Pastete auf sechs Personen zwey gut gewogene Pfund Mehl, macht in der Mitte eine Gruben, und legt ein Stück Butter in der Grösse eines Hühnerey hinein, alsdann giesse siedendes Wasser an den Butter, mische das Mehl mit dem Wasser und Butter recht miteinander ab, und arbeite ihn so, daß er wie ein trockener Nudelteig wird. Nun theilet man den Teig in zwey Theile ab, einen zum Boden, den andern zum Deckel. Den Teig zum Boden walget man um zwey bis drey Messerrücken dicker, als den, der zum Deckel gehört, und diesen um zwey queer Finger grösser; schneidet den Teig zum Boden nach der Schüssel, auf welche sie angerichtet werden muß, lang oder rund, leget ihn auf das Blech, worauf er gebacken werden soll, und bestreichet den Boden aussen herum am Rande mit abgeschlagenen Eyern; schneidet drey Finger breite Streifen vom Teig, und leget sie auf den bestrichenen Rand, giebt von dem schon beschriebenen Fasch zum Wildpret (wozu aber auch anstatt der Leber etwas von Wildpret muß genommen werden)

die Hälfte auf dem Boden der Pastete, leget das Wildpret darauf mit aller obigen Soß, worinnen das Wildpret ist gedämpft worden, bedecket es mit dem übrigen Fasch, machet die Pastete ganz fertig, verzieret sie mit Bändern und Blumen von dem Pastetenteig gemacht, und lasset sie etliche Stunden bey gemässigter Hitze im Ofen backen. Ist die Pastete nun fertig, so giebt man von denen angezeigten Soßen eine hinein, und traget sie auf.

226. Pasteten leer zu backen auf andere Art.

Will man eine Pastette leer backen, und erst nachher etwas darein füllen, so leget man auf dem ausgewalgten Pastetenboden ein zusammen geballtes Papier oder Serviet, bestreichet den auf den Pastetenboden aufgelegten Ring von Teig mit Eyern, und schlaget sodann den Deckel darüber, drücket die Enden des Deckels neben herum auf die drey Finger breite Streifen, doch nicht zu fest auf. Da wo der Deckel über das zusammen geballte Serviet oder Papier geht, welches ganz gewölbt seyn muß, da bestreichet man ihn mit Eyern, legt darauf einen Kranz von Teig rings herum, schneidet in dieses Band mit einem Messer allerley Verzierungen; dann kann man von dem übrigen Teig allerhand Blumen und andere Figuren ausschneiden, selbe mit abgeschlagenen Eyern bestreichen, und auf einer Seite wie auf der andern, regelmäßig an die Pastete anzubringen suchen, und alsdann kann man erst die ganze Pastete mit Eyer überstreichen. Hernach mache man aussen am Rande eine kleine Oeffnung um durch

selbe mittelst eines Federkiels die Pastete aufzublasen, die Oeffnung, welche durch den Federkiel ist gemacht worden, geschwind wieder zugedrückt, mit einem heißgemachten Messer der Rand an der ganzen Pastete aussen herum abgeschnitten, und alle drey Finger breit mit dem Messer ein kleiner Schnitt darein gemacht, die Pastete in den Ofen gestellt, und schön gelb gebacken.

227. Krebs-Pastete auf eine andere Art.

Treibe sechs Loth Krebsbutter ab, aber nicht zu lang, daß er nicht weiß wird; mache von einem Ey ein festes Eingerührtes, weiche vor zwey Kreutzer Semmel ein, und drücke es wieder aus, hacke die Semmel mit dem Eingerührten zusammen, alsdann rühre es ab, schlage zwey Eyer und sechs Eyerdotter hinein, jedes wohl verrührt, etwas Salz und ein wenig Zucker dazu, wie auch geschnittene Krebsschwänz und Scheeren, alsdann mache auf eine Schüssel ranft einen Reif vom mürben Teig drey Finger hoch, drücke ihn mit dem Finger auf, in der Höhe bestreiche ihn mit Eyern, dann mache ein eingemachtes Hendel oder Brüßel-Ragout mit Maurachen, Schampions, Krebsschwänzen, Erbsen und Spargel, laß es auskühlen, hernach gieb es in die Schüssel, decke es mit Fasch zu, aber schön hoch, und backe es langsam, wenn es gebacken ist, bestreiche es mit Krebsbutter, backe es noch ein wenig, bis es nicht mehr schaumet, und dann ist sie fertig.

228. Der hohe Butterteig.

Nimm ein schönes Mehl, drey löffelvoll Wein,

einen löffelvoll Wasser, drey Eyerdotter und mache damit einen Teig an, walge ihn aus, hernach nimm gewaschenen Butter ein Pfund (auf ein Pfund Mehl) walge ihn mit dem Teig aus, schlage ihn zusammen, und dieses wiederhole sechs bis siebenmal, so wird er recht hoch. Formire Pasteten, mache Krapfen und Maultaschen daraus, wie es jedem beliebt.

229. Kleine süsse Pasteteln von Krebsen.

Von drey Kreutzer weissen Brod schneide die Rinde ab, weiche die Schmollen davon in Milch ein, und lasse sie so lange stehen, bis folgendes gemacht ist. Es werden fünf und zwanzig Krebsen, wie gewöhnlich in gesalzenem Wasser abgesotten, die Schwänz und Scheeren herausgethan und ganz klein zerschnitten. Nun wird der Krebsbutter also gemacht: die Schaalen werden recht fein gestossen, in einem Viertelpfund Butter geröstet, und wenn er roth ist, durch ein saubers leinenes Tuch ausgepreßt. Darnach wird das eingeweichte Brod wieder fest ausgedrückt, stosse eine handvoll abgezogene Mandeln mit ein wenig Rosenwasser, reibe von einer halben Zitrone die Schaalen ab, gebe gestossenen Zucker nach Belieben dazu, alles dieses wird wohl untereinander gemischt, bestreiche mit Krebsbutter die Pastetenformen (Model) bestreue sie mit Semmelbrößeln, und fülle sie mit Obigen. Oder es werden von dem geblätterten Butterteig kleine Pasteteln. oder eine große Pastete gemacht, und mit Obigem gefüllet.

230. Krebs-Pastete am Fasttage.

Zu einer Pastete für vier Personen nimmt man für drey Kreutzer Semmel, schneidet die Rinde davon, und schneidet die Schmollen recht klein; dann giesse ohngefähr eine kleine Maas Milch daran, und wenn es genug geweicht ist, läßt man es so lange kochen, bis keine Milch mehr an dem Brod ist. Indessen siedet man zwanzig mittlere oder dreyßig kleine Krebsen, bricht die Schwänze und Scheeren heraus, stößt die Schaalen, und röstet sie in einem Viertelpfund Butter, preßt ihn durch ein sauberes leinenes Tuch, und thut den grösseren Theil an das gekochte weisse Brod, rühret es mit zehen Eyerdottern recht stark um, schlägt von sechs Eyern das Weisse zum Schnee, und thut dieses mit ein wenig in Butter gedämpften Schalotten und klein geschnittenem Petersilkraut, nebst dem klein geschnittenen Krebsschwänzen, Scheeren, abgesottenen, und klein geschnittenen Maurachen, ein wenig gestossene Muskatenblüthe und Salz darein. Mit diesem fülle einen Butterteig, als wie man eine Torte füllet, bestreichet sie mit einem abgeschlagenen Ey, und läßt sie schön gelb backen. Wenn sie aus dem Ofen kommt, wird sie mit dem übrigen Krebsbutter bestrichen, und noch ein wenig in Ofen gestellt. Von diesem kann man auch kleine Pasteteln füllen, und mit, oder ohne Deckel backen.

231. Fasch in die Pasteten von Kalbfleisch.

Schneide von einem Kalbsschlegel etwelche Stücke ab, suche alle Fasen rein davon heraus, und dämpfe

es sodann im Butter, und lasse es wieder kalt werden, wenn es zuvor eine gute halbe Stunde gedämpfet hat. Indessen nehme eben so viel Nierenfette, als das Kalbfleisch gewogen hat, lasse es auf gelindem Kohlfeuer verschmälzen, und dann auch ganz kalt werden, hacke es mit dem erkalten Kalbfleisch mit ein wenig Peterfilkraut, Schalotten und andern Zwiebeln recht klein; dann gebe Salz, Pfeffer, Mußkatnuß, getrocknetes und zu Pulver gestossenes Basilikum nach Gutgedünken darunter. Alles dieses stosse nebst einer in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmel in einem Mörser fein zusammen, gebe unter dem Stossen etliche Eyerdotter dazu, und wenn sie fertig, so kannst diesen Fasch zur Fülle, in was für Pasteten, als beliebt, gebrauchen. NB. Zu einem halben Pfund Kalbfleisch, und eben so viel Nierenfette muß nur eine Kreutzersemmel genommen werden.

232. Pastete von Hasen.

Hacke einen gespickten Hasen in Stücken, lege ihn etliche Tage in die Beitz von Wein und Essig, behalte aber einen Schlegel zum Fasch zurück. Dämpfe die übrigen Stücke in Butter, und wenn sie eine Zeit gedämpfet haben, so stäube ein paar löffelvoll Mehl daran, schüttle die Stücke etlichemal unter dem Dämpfen um, bis das Mehl gelbbraun ist, der Soß kannst auch eine schöne bräunlichte Farbe mit gebranntem Zucker geben. Das zurück behaltene Hasenfleisch hacke mit einem Viertelpfund Speck, und eben so viel kälberner Leber recht fein, thue vier löffelvoll Kappern,

vier ausgegrätete Sardellen dazu, und hacke dieses nochmal mit dem Vorigen. Dämpfe eine eingeweicht und wieder ausgedrückte Semmel und etliche Schalotten in Butter, rühre es mit zwey Eyern, Salz, ein wenig Nägerln, Pfeffer und Ingber, Zitronensaft und klein geschnittene Zitronenschaalen an das gehackte Fleisch, mische alles wohl ab, lege die Hälfte davon auf den Boden der Pastete, dann den Hasen und auf diesen den übrigen Fasch, dann belege den Fasch mit dünnen Speckschnitzen, mache den Deckel darüber, bestreiche die ganze Pastete mit Eyern, und lasse sie eine Stunde im Ofen backen. Hernach wird aus dem Deckel ein Stückel geschnitten, der Speck herausgenommen, die Soß warm gemacht, und durch ein Haarsieb in die Pastete gegossen, und gleich aufgetragen.

233. Ragout-Pastete.

Reibe von denen Semmeln die Rinde ab, und hölsche sie aus; nimm gesottene Brüßeln und Eyterln, schneide es würflicht, Spargelköpfe, grüne Erbsen, Maurachen, Schampions, Krebsscheeren und Schwänze darunter. Lasse Butter heis werden und thue einen löffelvoll Mehl darein, dazu Salz und Mußkatblüthe, laß alles aufdünsten, gieb einen löffelvoll Suppe und ein wenig Safran daran. Wenn es genug aufgesotten hat, so laß es auskühlen, dann fülle die Semmel damit, mache einen Teig von Mehl und Eyern an, und vermache den Deckel damit, weiche die Semmeln in Milch, und wenn sie weich

einen löffelvoll Wasser, drey Eyerdotter und mache damit einen Teig an, walge ihn aus, hernach nimm gewaschenen Butter ein Pfund (auf ein Pfund Mehl) walge ihn mit dem Teig aus, schlage ihn zusammen, und dieses wiederhole sechs bis siebenmal, so wird er recht hoch. Formire Pasteten, mache Krapfen und Maultaschen daraus, wie es jedem beliebt.

229. Kleine süsse Pasteteln von Krebsen.

Von drey Kreutzer weissen Brod schneide die Rinde ab, weiche die Schmollen davon in Milch ein, und lasse sie so lange stehen, bis folgendes gemacht ist. Es werden fünf und zwanzig Krebsen, wie gewöhnlich in gesalzenem Wasser abgesotten, die Schwänz und Scheeren herausgethan und ganz klein zerschnitten. Nun wird der Krebsbutter also gemacht: die Schaalen werden recht fein gestossen, in einem Viertelpfund Butter geröstet, und wenn er roth ist, durch ein sauberes leinenes Tuch ausgepreßt. Darnach wird das eingeweichte Brod wieder fest ausgedrückt, stosse eine handvoll abgezogene Mandeln mit ein wenig Rosenwasser, reibe von einer halben Zitrone die Schaalen ab, gebe gestossenen Zucker nach Belieben dazu, alles dieses wird wohl untereinander gemischt, bestreiche mit Krebsbutter die Pastetenformen (Model) bestreue sie mit Semmelbröseln, und fülle sie mit Obigen. Oder es werden von dem geblätterten Butterteig kleine Pasteteln. oder eine grose Pastete gemacht, und mit Obigem gefüllet.

230. Krebs-Pastete am Fasttage.

Zu einer Pastete für vier Personen nimmt man für drey Kreutzer Semmel, schneidet die Rinde davon, und schneidet die Schmollen recht klein; dann giesse ohngefähr eine kleine Maas Milch daran, und wenn es genug geweicht ist, läßt man es so lange kochen, bis keine Milch mehr an dem Brod ist. Indessen siedet man zwanzig mittlere oder dreyßig kleine Krebsen, bricht die Schwänze und Scheeren heraus, stößt die Schaalen, und röstet sie in einem Viertelpfund Butter, preßt ihn durch ein sauberes leinenes Tuch, und thut den grösseren Theil an das gekochte weisse Brod, rühret es mit zehen Eyerdottern recht stark um, schlägt von sechs Eyern das Weisse zum Schnee, und thut dieses mit ein wenig in Butter gedämpften Schalotten und klein geschnittenem Petersilkraut, nebst dem klein geschnittenen Krebsschwänzen, Scheeren, abgesottenen, und klein geschnittenen Maurachen, ein wenig gestossene Nußkatenblüthe und Salz darein. Mit diesem fülle einen Butterteig, als wie man eine Torte füllet, bestreichet sie mit einem abgeschlagenen Ey, und läßt sie schön gelb backen. Wenn sie aus dem Ofen kommt, wird sie mit dem übrigen Krebsbutter bestrichen, und noch ein wenig in Ofen gestellt. Von diesem kann man auch kleine Pasteteln füllen, und mit, oder ohne Deckel backen.

231. Fasch in die Pasteten von Kalbfleisch.

Schneide von einem Kalbsschlegel etwelche Stücke ab, suche alle Fasen rein davon heraus, und dämpfe

es sodann im Butter, und lasse es wieder kalt werden, wenn es zuvor eine gute halbe Stunde gedämpfet hat. Indessen nehme eben so viel Nierenfette, als das Kalbfleisch gewogen hat, lasse es auf gelindem Kohlfeuer verschmälzen, und dann auch ganz kalt werden, hacke es mit dem erkalten Kalbfleisch mit ein wenig Peterfilkraut, Schalotten und andern Zwiebeln recht klein; dann gebe Salz, Pfeffer, Mußkatnuß, getrocknetes und zu Pulver gestossenes Basilikum nach Gutgedünken darunter. Alles dieses stosse nebst einer in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmel in einem Mörser fein zusammen, gebe unter dem Stossen etliche Eyerdotter dazu, und wenn sie fertig, so kannst diesen Fasch zur Fülle, in was für Pasteten, als beliebt, gebrauchen. NB. Zu einem halben Pfund Kalbfleisch, und eben so viel Nierenfette muß nur eine Kreutzersemmel genommen werden.

232. Pastete von Hasen.

Hacke einen gespickten Hasen in Stücken, lege ihn etliche Tage in die Beitz von Wein und Essig, behalte aber einen Schlegel zum Fasch zurück. Dämpfe die übrigen Stücke in Butter, und wenn sie eine Zeit gedämpfet haben, so stäube ein paar löffelvoll Mehl daran, schüttle die Stücke etlichemal unter dem Dämpfen um, bis das Mehl gelbbraun ist, der Soß kannst auch eine schöne bräunlichte Farbe mit gebranntem Zucker geben. Das zurück behaltene Hasenfleisch hacke mit einem Viertelpfund Speck, und eben so viel kälberner Leber recht fein, thue vier löffelvoll Kappern,

vier ausgegrätete Sardellen dazu, und hacke dieses nochmal mit dem Vorigen. Dämpfe eine eingeweicht und wieder ausgedrückte Semmel und etliche Schalotten in Butter, rühre es mit zwey Eyern, Salz, ein wenig Nägerln, Pfeffer und Ingber, Zitronensaft und klein geschnittene Zitronenschaalen an das gehackte Fleisch, mische alles wohl ab, lege die Hälfte davon auf den Boden der Pastete, dann den Hasen und auf diesen den übrigen Fasch, dann belege den Fasch mit dünnen Speckschnitzen, mache den Deckel darüber, bestreiche die ganze Pastete mit Eyern, und lasse sie eine Stunde im Ofen backen. Hernach wird aus dem Deckel ein Stückel geschnitten, der Speck herausgenommen, die Soß warm gemacht, und durch ein Haarsieb in die Pastete gegossen, und gleich aufgetragen.

233. Ragout-Pastete.

Reibe von denen Semmeln die Rinde ab, und hölsche sie aus; nimm gesottene Brüßeln und Eyterln, schneide es würflicht, Spargelköpfe, grüne Erbsen, Maurachen, Schampions, Krebsscheeren und Schwänze darunter. Lasse Butter heis werden und thue einen löffelvoll Mehl darein, dazu Salz und Mußkatblüthe, laß alles aufdünsten, gieb einen löffelvoll Suppe und ein wenig Safran daran. Wenn es genug aufgesotten hat, so laß es auskühlen, dann fülle die Semmel damit, mache einen Teig von Mehl und Eyern an, und vermache den Deckel damit, weiche die Semmeln in Milch, und wenn sie weich

sind, so tünke sie in abgeschlagene und gesalzene Eyer, bestreue sie mit Semmelbrößeln, backe sie in Schmalz, ziere sie mit Grünem von Peterfil und gebe sie zur Tafel.

234. Kleine Austern Pasteteln.

Nehme so viel Austern, als man Pasteteln haben will, trockne sie wohl ab, und wenn man sie aus der Schaalen nimmt, so lasse sie mit etwas gehackten Peterfil und Zwiebeln in gutem Butter anlauffen, würze sie, und lasse alles kalt werden. Vom mürben Pastetenteig mache sodann kleine Pasteteln in die Mödel, fülle selbe mit denen Austern und drücke ein wenig Zitronensaft daran, backe sie in Ofen, richte sie warm als eine Speiß, oder garniere Speisen damit. NB. Diese Pasteteln können auch gefüllt werden, mit was man will, mit süssen, und eingemachten Sachen.

235. Kleine Fleisch-Pasteteln auf besondere Art.

Siede ein halbes Pfund Kalbfleisch in Fleischbrühe nur mit ein paar Waller ab; alsdann hacke es mit einem halben Vierting Nierenfette und ein wenig Mark recht klein, und schneide von einem weissen Kreutzer-Brod die Rinde ab, und lasse die Schmollen in der nemlichen Fleischbrühe auch etliche Walle aufthun, hacke sie darnach, ohne auszudrücken, noch einmal mit dem Fleisch, thue Salz, Mußkatenblüthe und klein geschnittene Schalotten dazu, und mische alles wohl durchein-

ander. Alsdann belege die kleinen Mödel mit dünnen Butterteig, fülle das Gehäcke darein, lege auf ein jedes ein wenig Mark, und bedecke sie mit Teig, bestreiche sie mit Eyer, und lasse sie so backen. Oder nehme folgendes Gefülle: Nehme Kalbfleisch von einem Schlegel, schneide kleine 2 fingerbreite viereckigte Stückeln, und wasche solche. Lasse in einem Kasserol Butter zergehen, thue das Kalbfleisch mit eben so viel Nierenfette, etliche Schalottenzwiebeln und Thimian hinein, wende es etlichemal um, bis das Fleisch weiß ist, hacke es mit Kappern und Zitronenschaalen ganz klein, salze es, gieb Mußkatenblüthe und Pfeffer darunter, drücke den Saft von einer Zitrone daran und mische alles wohl durcheinander.

236. Kleine englische Pasteteln.

Hacke gebratenes Kalbfleisch, wenn es kalt ist, recht klein, thue es in ein Kasserol, nebst Wein, kleinen Rosinen, Kappern, gehackten Zitronenschaalen, Zitronensaft, gestossenen Mußkatenblumen, Butter, etwas geriebene Semmel, laß es einkochen, und kalt werden. Mache einen guten Butterteig, walge ihn dünne aus, belege die Pastetenmödeln damit, gebe von dem Gefülle hinein, bestreiche sie am Rande mit geschlagenem Gelben von Eyern, bedecke sie mit Butterteig, drücke den Teig umher an dem untersten an, beschmiere sie wieder mit Gelbem vom Ey, und backe sie so gelblicht aus dem Ofen.

Will man sie mit Krebsen füllen, so koche die Kreb-

se in Salzwasser, nehme alles Fleisch daraus und hacke es ganz klein, thue dazu Krebsbutter, Eyer, abgebrühte und gestossene süsse Mandeln, in süssem Obers geweichte Semmel ohne Rinde, ein wenig Semmelbröße ln, mische alles durcheinander, gebe dieses Gefüll hinein, und backe sie in Ofen oder in der Tortenpfanne.

237. Fasch in die Pasteteln zu machen.

Ein halbes Pfund Kalbfleisch, ein halber Vierting Nierenfette, und halb so viel Speck, lasse es ein wenig anlauffen; dann hacke all dieses recht fein mit einer Zwiebel, nehme vor zwey Pfenninge Brod, in Milch geweicht, und wieder ausgedrückt, dämpfe alles mitsammen mit einer handvoll fein gehackten Petersilkraut; hernach nehme drey Eyerdotter, ein wenig Mußkatblüthe und Salz, mische es darunter, lasse es kalt werden, und fülle damit die Pasteteln.

238. Kleine Pasteten von Vögeln.

Nehme Vögel von jeder Art nach Belieben, putze sie rein, und nehme sie aus. Nehme das Eingeweid ohne Magen, und brate dieses in Butter, hacke es, und laß es kalt werden, mische darunter klein gehacktes Kalbfleisch mit etwas Zitronensaft und Salz, mit diesem fülle die Vögel aus. Von den übrigen mache kleine Knöderln, koche Maurachen, Kälber-Brüßeln, die Böden von Artischocken, eingemachte Schampions, eingeweichte Trüffeln, schneide alles klein zusammen,

thue die Vögel in ein Kasserol, giesse Rindsuppe daran, lege die Knöderln und das in Stücke geschnittene Kalbfleisch dazu, gestossenen Pfeffer, Mußkatenblüthe, ein paar Nägerln und Salz. Nehme etwas Butter und Mehl, fein gehackte Zwiebeln, laß es bräunlich werden, und thue es auch dazu. Sodann nehme kleine runde Milchlaibel, schneide oben eine runde Platte ab, nehme die Schmollen heraus, doch muß die Rinde ganz bleiben, fülle es mit dem Gefülle und lege in jedes einen Vogel, und, wenn man sie hat, eine Auster dazu, giesse von der Soß etwas daran, bestreiche die Milchbrod mit abgeschlagenen Eyerdottern, und backe sie so heraus. Die übrige Soß kann man auf die Tafel geben. Dieses Ragout kann auch in grossen Muschelschalen gegeben werden.

239. Pastete von Schnepfen.

Wenn die Schnepfen rein geputzt sind, so nimm sie aus, lege sie über Nacht in halb Wein und Weinessig in eine Reine, sodann reibe die Schnepfen inwendig mit gestossenem Gewürz und Salz, und lege sie in eine zinnerne Schüssel, mache Mehl in Butter braun, giesse von dem Wein und Essig, worinnen sie gebeizet haben, daran. Thue Trüffeln, Schampions, Kappern, gestossenen Speck, Salz, kleine Zwiebeln, Schalotten, Pfeffer, etwas von einer Pomeranze, grüner Zitrone, und einigen Lorbeerblättern dazu, lege dieses alles zu denen Schnepfen in die Schüssel, und giesse so viel Soß dazu, daß die Schüssel bis am Rande voll wird. Nehme das Eingeweid und die Lebern, lasse es in heis-

sem Butter braten, wenn es kalt ist, hacke es in Nierenfette mit etwas Kalbfleisch, und Schampions, thue Eyer, klein geschnittene Zitronenschaalen, fein gehackte Zwiebeln, eine in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmel, gestossenen Pfeffer, Mußkatenblumen, und Salz dazu, hacke alles durcheinander, fülle die Schnepfen damit, lege den übrigen Fasch auch darauf, und bedecke sie mit Butterteig, richte sie so in die Pastete, bestreiche sie mit Gelbem von Eyern, und bringe sie in Backofen. Die übrige Soß kann man warm mit Gewürz und Zitronensaft auf den Tisch geben.

NB. Der Form zu einer jeden Pastete kann nach Jedem seinem eigenen Belieben gemacht werden.

240. Ein anderes sehr gutes Gefülle.

Dieses Gefülle bestehet, aus einem in Butter und feinen Kräutern und Gewürzen gedünsteten Lammsfleisch, Kälberbrüßeln, Gansleber, Schampions, Maurachen, jungen Hühnern in Viertel geschnitten, Kälbernieren, junge Tauben, das grüne von Spargeln, mit Nägerln besteckte Zwiebeln, und etwas würflicht geschnittenen magern Schünken. Wenn alles dieses wohl gedünstet hat, so nehme Eyerdotter, schlage sie mit der Soß wohl untereinander ab, und lasse es wieder ein wenig aufkochen. Der mit Nägerln besteckte Zwiebel wird herausgenommen. Alsdann fülle nach Ordnung die schon gebackene Pastete, gebe Zitronensaft hinein, und trage sie auf. NB. Aus denen Hühner- und Taubenlebern, können auch kleine Knöderln gemacht, in Butter gebacken, und darunter gethan werden.

241. Englische Pastete.

Nehme hiezu vierzehen Eyerdotter, und zwey ganze Eyer, schlage sie wohl ab, mache von feinem Mehl, zerlassenen Butter, und einem Gläsel Wein, und denen abgeschlagenen Eyern einen steifen Teig, wie es sich zu einer solchen Pastete gehöret, formiere daraus eine schöne von dem nemlichen Teig garnierte Pasteten, der Boden davon muß etwas stärker und dicker seyn. Backe sie schön heraus. Fülle sie sodann mit Aalfisch, Hechten, Austern, Spargeln und jungen Tauben, welches alles zuvor gehörig abgekocht, und zubereitet seyn muß. Lege es regelmässig in die Pastete, und gebe die erforderliche Soß darüber, behalte sie bis zum Anrichten in der Wärme, und dann trage sie auf.

242. Kapauner-Pasteten.

Schneide den Kapaun auf dem Rücken auf, löße alle Beiner heraus, das Brustbein und die Schenkel ausgenommen; fülle ihn mit der Fülle, die man von seinem Fleische nebst einem Stück Kalbfleisch, Mark, Speck, Pfeffer, guten Kräutern, kleinen Zwiebeln, Nägerln, Schampions, Trüffeln und Brüßeln machet. Wenn der Kapaun mit diesem Fasch gefüllet ist, schlage ihn in Pastetenteig, lege Speckschnitzen auf dem Pastetenboden, und mache den Deckel von dem nemlichen Teige wieder darauf, bestreiche sie mit Eyerdotter, lasse sie zwey Stunden backen, und drücke bey dem Anrichten Zitronensaft hinein.

243. Englischer Pastetenteig.

Nehme ein Pfund Mehl und schneide drey viertelpfund Butter darunter, ferner nehme ein halbes Seidl guten Ram, ein Ey, drey Eyerdotter, und etwas Wasser, salze den Teig und würke ihn so lang, bis er sich auswalgen läßt, schlage ihn ein paarmal über, und laß ihn eine Weile liegen. Alsdann mache Pasteteln daraus, und fülle sie nach Gutbefinden mit Fasch, oder süssem Eingemachten.

244. Kleine Pasteteln von kalten Gebratenen.

Nehme kaltes Gebratenes, entweder von Kalbs- Hammel - Lamm - oder Hühnerfleisch und dergleichen schneide es in kleine Stückeln und hake es fein zusammen, thue in ein Kasserol ein Stück Butter und lasse ihn gelbbraun werden; sodann nehme etwas Mehl, klein gehakte Zwiebeln, Zitronenschaalen, und Peterfil darunter, nun thue das Gehakte auch darein nebst ein paar löffelvoll Wein, und etwas Bratenbrühe, Salz, Zitronensaft, ein wenig Zuker, rühre es auf dem Feuer, aber nicht zu lang, ab, und laß es kalt werden. Dann walge den Butterteig in mittelmässiger Dike aus, schneide ihn in vierekigte Stücken, daß er die Pasteten-Mödel (wenn man kleine davon machen will) bedeket, fülle sie mit dem hiezubereiteten Gefülle, bestreiche die Ränder mit Eyern, mache einen Dekel darüber, schneide ihn rundherum glatt ab, und lasse sie in einer Tortenpfanne baken. Bey dem Anrichten bestreue sie mit Zuker und Zimmet.

245. Kalte Pastete.

Weiche ein halbes Pfund schwarze Brodbröseln in frisches Wasser, zu diesen nehme ein halbes Pfund frischen Speck, einen halben Vierling Sardellen, ebensoviel Kappern, zwey grosse Zwiebeln, ein wenig Thimian, Basilikum, von einer Zitrone die Schaale und das innere Mark. Hake dieses alles ganz klein, mische darunter etwas Pfeffer, Ingber, Mußkatnuß und Salz nach Gutbefinden, treibe Zitronensaft mit einem Ey ab, und behalte dieses zum faschiern auf. Alsdann mache eine Pastete von mürben, oder ordinären Butterteig. Rothes Wildpret, Feldhühner, wilde Aenten und dergleichen müssen vorher, wie schon öfters angemerket worden, gedämpft werden. Alsdann läßt man all dieses erkalten. Richte den halben Theil von dem Fasche auf den Boden der Pastete, das Wildpret aber richte in die Pastete so hinein, daß es in der Mitte erhoben wird, giesse etwelche Löffelvoll von der Soß darüber, deke es mit den übrigen Fasche vollends zu, und mache den Dekel darüber. Bestreiche die ganze Pastete mit Eyern, und wenn die Verzierungen auf die Pastete gemacht worden, bestreiche sie nochmal ganz über. Lasse die Pastete bey zwey Stunden baken, nachdeme das Wildpret jung oder alt ist: Wenn es anfängt gelb zu werden, so bedeke sie mit einen Bogen Papier, damit der Teig nicht verbrenne, ehe das Inwendige fertig ist. NB. Diese Pasteten giebt man kalt auf den Tisch, wenn man keine warme Speißen zu geben willens ist.

246. Pastete von Krebsen mit Hechten oder Forellen.

Mache von fünf und zwanzig Krebsen ein Viertelpfund Krebsbutter. Wenn er ausgepreßt ist, werden die Schaalen mit einem Seidl Fleischbrühe oder Wasser noch eine halbe Stunde gekochet, und wieder durchgepreßt. Alsdann wird in der Hälfte von Krebsbutter ein löffelvoll Mehl ein wenig geröstet, darnach die durchgepreßte Brühe nebst einem Glas Wein daran gethan, und so miteinander gekocht. Indessen nimmt man zu dieser Brühe wenn die Pastete auf drey Personen ist, ein paar halbpfündige Forellen, oder eben so viel Hechten, schuppet und waschet solche, schneidet sie in Stück, und siedet sie in gesalzenem Wasser, aber nicht ganz weich. Dann giesset man das Wasser ab, leget die Stücke in die Krebsbrühe, schneidet die Krebsschwänze, thut sie mit ein wenig Muskatnuß nebst Salz dazu, und läßt die Fische in obiger Brühe vollends auskochen, vor dem Anrichten, giebt man gebackene Knöderln darein, läßt es noch einen Sud aufthun, und dann richtet man es in eine schon gebackene Pastete.

247. Pastete von Schweins-Wildpret.

Man wäscht, salzt und siedet das Wildpret, trocknet es, bestreuet den Boden der Pastete mit fein geriebenem Roggenbrod und etwas Muskatenblüthe, Pfeffer und vielen Nägerln; leget das Wildpret darauf, und beleget es mit Zitronenschnitzen, überstreuet es ganz

mit obigem Gewürz: besprenget es mit Salz und kleingeschnittenen Zitronenschaalen; schneidet ein gutes Stück Butter zu Stücken, leget diese hin und wieder darauf, schlaget den Deckel darüber und machet die Pastete wie gesagt. Hernach röstet man geriebenes Roggenbrod in Schmalz, daß es aber nicht fett wird, thut es in ein Häferl, schüttet Fleischbrühe, Wein, und Essig daran, würzet es mit obigem Gewürz, siedet es mitsamen auf, wirft ein wenig Butter darein, und gießt die Soß vor dem Auftragen in die Pastete.

248. Speck und Leber-Fasch zu allen Pasteten, besonders zu denen mit Geflügel.

Wenn man eine Pastete von zahmen oder wilden Geflügel machen will, und einen Fasch brauchet, so muß man die Leber und den Magen rein putzen, das Harte vom Magen abziehen, alles sauber waschen, und mit einer Handvoll gewürfelt geschnittenen Speck, ein paar ganzen Zwiebeln, ein wenig dämpfen, in einem Durchlauf die Fette ablauffen lassen, und hernach klein zusammen wiegen, oder hacken, dann mit Semmelbröseln, Eyern, ein paar löffelvoll süssen Ram, ein wenig geschnittenen Zitronenschaalen, etwas Pfeffer und Mußkatnuß untereinander machen. Dieses Gefüll wird in die Pasteten unten und oben hineinzufüllen genommen.

249. Eine Fasch zur Wildprets-Pastete.

Wenn die Pastete nur auf etwelche Personen bestimmet ist, so nehme ein halbes Pfund Spek, vier

Loth Sardellen, eben soviel Kappern, einen Vierling Kalbsleber, von einer halben Zitrone die Schaalen, ein wenig Knoblauch, und eine Handvoll Schalottenzwiebeln; dieses alles wird sehr klein gehaket. Nehme ein wenig gedörrtes Basilikum Thimian und eiu Lorbeerblat, stosse es zu Pulfer, nebst Nägerln, ein wenig Pfeffer und Salz dazu, rühre dieses alles mit so viel Essig an, daß es ein recht dikes Muß ist, wenn man ein wenig Kalbsblut, oder Blut von Geflügel hat, so kann es darunter gemischet werden, und brauchet es zum faschiren.

250. Von Verfertigung der Pasteten besonders in ordinären mürben Teig.

Man kann die Pasteten aufgesetzt, oder in Pastetenpfannen oder Zinnschüsseln machen. Nach Beschaffenheit der Sachen verfertiget man auch den Teig. Zum Beyspiel, zu jungen Sachen nimmt man einen mürben guten Teig, oder den sogenannten Blätter-Teig, in grössern Sachen, als Haßen, Wildpret, Zahmen und wilden Aenten einen schlechtern mürben Teig, welcher auf folgende Art gemacht wird. Auf jedes Pfund Mehl rechnet man ein halbes Pfund Butter, diesen schneidet man unter das Mehl und vermischt es wohl, schlägt zu jedem Pfund Mehl zwey Eyer, und thut so viel Wasser dazu, daß der Teig wie ein Nudelteig wird; machet alles durcheinander, und wirket den Teig auf dem Nudelbrett noch fester. Dann kann man ihn zu Wildpret, und zu kalten Pasteten, aufgesetzt, oder in Schüssein gebrauchen.

251. Fleisch und Geflügel zu denen Pasteten, in welchen es gleich mitgebacken werden soll, zuzurichten.

Ausser allen diesen, was bey jeder Pastete sonderheitlich und nothwendig vorkommen muß, ist folgendes als sehr nothwendig zu bemerken. Alles zahme Geflügel, als Aenten, Tauben, Hühner und Kapaunen, müssen, wenn es immer möglich seyn kann, Tags vorhero, abgethan werden, damit es auskühlet, ausser diesen wird es niemalen mürbe werden. Die Kapauner und Hühner, müssen gleich, wenn sie getödtet und noch warm sind, wenigstens etwelche Stunden in frischem Wasser mit sammt denen Federn liegen. Sie werden hiedurch, wenn sie noch so alt wären, so mürbe, als möglich. Die Tauben werden gerupft und nicht abgebrühet, die Aenten aber vorhero gerupfet, und alsdann erst gebrühet. Wenn das Geflügel aus dem frischen Wasser genommen wird, so giesse siedendes Wasser darüber, und putze sie so rein, als möglich. Sobald es vollkommen von Federn rein, muß es aufgemacht und ausgenommen, und sodann ausgewaschen, und eine Stunde in frisches Wasser geleget werden. Das Geflügel, Kalb- und Lammsfleisch muß, wenn es zu Pasteten gebraucht wird, zerschnitten, nochmal ausgewaschen, und mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzet werden, und so dabey gelassen; alsdann nimmt man es vom Feuer, und giesset es ab. Nach diesem muß es erst nochmal mit Fleischbrühe, Wein, einem Stück Speck, Zwiebeln und etwas ganzem Gewürze

Zitronen, und mit einem Lorbeerblatt zum Feuer, gesetzt und halb ausgekochet werden. Dann nimmt man das Fleisch oder Geflügel aus der Brühe, lasset es abseihen, und leget es alsdann in die Pastete; von der Brühe aber, worinnen das Fleisch halb ausgesotten worden, mache die Soß zur Pasteten. Schwarz oder roth Wildpret, eines wie das andere, wird in grosse Stücke, oder ziemlich dicke Scheiben zerschnitten, sauber abgehäutelt, mit Speck durchzogen, und in Butter ein wenig gedämpft, daß es zusammen geht. Von dem Hasen muß man die blaue Haut abschneiden, Stücke daraus machen, spicken, und ehe er in die Pasteten gethan wird, in Butter ein wenig dämpfen. Lerchen- und Krametsvögel nimmt man nicht aus, wenn sie gebraten werden; werden sie aber in eine Pastete gebrauchet, so muß man sie ausnehmen, den Magen und die Galle wegwerfen, das übrige Eingeweid hacket man klein zusammen, macht zu der Pastete einen Fasch, in welche man die Vögel thun will.

252. Aal-Pastete.

Ziehe den Aal die Haut ab, schneide ihn in runde Stücke, lasse Wasser in einen Kasserol kochen, gebe Salz dazu, und lege den Aal hinein, lasse ihn halb kochen, thue ihn in einen Durchschlag, daß er abseihet, schneide Zwiebeln klein, thue dazu gestossenen Pfeffer, Mußkatenblüthe, Gewürz-Nägerln und ein wenig Salbey, koche es mit Wasser, doch muß es nur so viel seyn als zur Pastete nöthig ist. Lege in eine zinnerne Schüssel viel Butter und den Aal darauf, und gebe

die Soße darüber, bedecke es mit dem gewöhnlichen mürben Butterteig, bestreiche es mit gelbem von Eyern, backe sie in Backofen oder Tortenpfanne. Alsdann mache eine Soß von Butter, Weineſſig, geſtoſſenen Pfeffer und Waſſer, rühre es mit dem Gelben von Eyern ab, gieſſe etwas davon vor dem Anrichten, in die Paſtete, oder gebe ſie in einer Schale auf den Tiſch.

253. Paſtete von Wildpret.

Mache das Wildpret rein von denen Häuten, dann ſchneide es in dünne Scheiben, klopfe es gut, und durchziehe es mit lang geſchnittenen Speck, welcher zuvor in geſtoſſenen Pfeffer, Nägerln, und Salz gelegen, und damit beſtreuet iſt, lege alsdann die geſpickten Stücke in ein irrdenes Geſchirr nebſt Baſilikum, Thimian, geſtoſſenen Nägerln, engliſchen Gewürz, Pfeffer, geſchnittnen Zwiebeln und ein paar Lorbeerblättern, begieſſe es mit halb Wein, halb Eſſig, und laſſe es ſo acht und vierzig Stunden, wohl zugedeckt, und wenn es möglich, noch länger ſtehen. Mache ein ſehr feines Gebäck aus dem übrigen Wildpret, woraus alle Adern und Sehnen müſſen geſuchet werden; dann nimmt man Speck, Schünken, Schalotten, gewäſſerte, und von denen Gräten abgelößte Sardellen, Kappern, und zwey bis drey Ever, geriebenes Roggenbrod, thue dieſes alles in einen Mörſer und ſtoſſe es ſehr fein zuſammen, ſollte es zu feſt werden, ſo gieſſe etwas Schüſſuppe daran, oder von dem Wein und Eſſig, worinnen das Wildpret gelegen. Von dem ſchon angezeigten ordinär

mürben Pastetenteig, mache die Pastete so, daß zur Wildpretpastete der Teig etwas dicker, der Boden und die Seitenwände auch stärker müssen ausgewalget werden. Nun nehme die Hälfte von dem Fasch und belege den Boden der Pastete; der übrige Fasch wird über jedes Stück Wildpret besonders gestrichen, und so in die Pastete ordentlich eingeschichtet, dazwischen Zitronenscheiben, woraus aber die Kerner müssen gethan werden, geleget, und mit Speckschnitzen bedecket. Alsdann lege den Deckel darauf, welcher aber wohl schliessen muß, mache einen Kranz um den Deckel, und verziere überhaupt nach Belieben die Pastete von dem Teig, wovon man zerschiedenes machen kann. Izt bestreiche die ganze Pastete mit Eyerdottern, schiebe sie mit der eisernen Platte, worauf sie gestellt werden muß, in den Ofen, und lasse sie bey vier Stunden langsam fortbacken. Nun mache folgende Soß von in Butter braun gemachten Mehl, daran giesse von dem Wein und Essig, wo das Wildpret gelegen, nehme abgeschälte Oliven, Kappern, Zitronen, gewässerte und gehackte Sardellen. Ist die Pastete genug ausgebacken, so nehme sie aus dem Ofen, öffne behutsam den Deckel, und giesse die fertige Soß durch ein Haarsieb in die Pastete, decke den Deckel wieder darauf, und gebe sie so auf die Tafel. Hat man etwann kein Wildpret, so kann man einen Lungenbraten, oder ein hiezu tauglich-brätiges Stück Rindfleisch, oder dem sogenannten Rindermürbebraten nehmen, und damit eben so, wie mit dem Wildpret verfahren.

254. Stockfisch-Pastete.

Lege von Semmeln die Schmollen in Milch, bis diese weich sind, schneide Schalotten und Peterſilkraut klein, dämpfe sie in einem Stück Butter, thue das ausgedrückte Brod dazu, schlage Eyer daran, rühre es auf dem Feuer noch etlichemal um, thue es in eine Schüssel heraus, rühre noch etliche Eyer und Eyerdottern nebst Salz und ein wenig Muskatenblüthe daran, und lasse es stehen. Unterdessen mache entweder eine aufgesetzte Pastete, oder eine andere in eine Schüssel, lege von den Fasch den halben Theil auf dem Boden herum, dann den gekochten Stockfisch darauf, gieſſe zu einer Pastete von vier Personen ein halbes Seidel süsses Obers auf dem Stockfisch herum, und bedecke diesen mit der andern Hälfte des Fasch vollends. Mache den Deckel darauf, bestreiche ihn mit Eyern, und lasse die Pastete im Ofen schön gelb backen.

255. Pastete von Schünken mit Nudeln oder Fleckeln.

Mache einen geschnittenen Nudelteig an, walge ihn nicht gar zu dünne aus, und schneide viereckigte Fleckeln in der Form eines Sechser groß, koche sie in gutem siedenden Obers, so lange, bis sie beynahe keine Brühe mehr haben; alsdann werden etwelche Schnitzen Schünken klein geschnitten, etwelche Eyerdotter, Salz, Muskatenblüthe und zerlassenem Butter zu dem gekochten Fleckeln gethan, und durcheinander gerührt.

mürben Pastetenteig, mache die Pastete so, daß zur Wildpretpastete der Teig etwas dicker, der Boden und die Seitenwände auch stärker müssen ausgewalget werden. Nun nehme die Hälfte von dem Fasch und belege den Boden der Pastete; der übrige Fasch wird über jedes Stück Wildpret besonders gestrichen, und so in die Pastete ordentlich eingeschichtet, dazwischen Zitronenscheiben, woraus aber die Kerner müssen gethan werden, geleget, und mit Speckschnitzen bedecket. Alsdann lege den Deckel darauf, welcher aber wohl schliessen muß, mache einen Kranz um den Deckel, und verziere überhaupt nach Belieben die Pastete von dem Teig, wovon man zerschiedenes machen kann. Izt bestreiche die ganze Pastete mit Eyerdottern, schiebe sie mit der eisernen Platte, worauf sie gestellt werden muß, in den Ofen, und lasse sie bey vier Stunden langsam fortbacken. Nun mache folgende Soß von in Butter braun gemachten Mehl, daran giesse von dem Wein und Essig, wo das Wildpret gelegen, nehme abgeschälte Oliven, Kappern, Zitronen, gewässerte und gehackte Sardellen. Ist die Pastete genug ausgebacken, so nehme sie aus dem Ofen, öffne behutsam den Deckel, und giesse die fertige Soß durch ein Haarsieb in die Pastete, decke den Deckel wieder darauf, und gebe sie so auf die Tafel. Hat man etwann kein Wildpret, so kann man einen Lungenbraten, oder ein hiezu tauglich-brätiges Stück Rindfleisch, oder dem sogenannten Kindermürbebraten nehmen, und damit eben so, wie mit dem Wildpret verfahren.

254. Stockfisch-Pastete.

Lege von Semmeln die Schmollen in Milch, bis diese weich sind, schneide Schalotten und Peterfilkraut klein, dämpfe sie in einem Stück Butter, thue das ausgedrückte Brod dazu, schlage Eyer daran, rühre es auf dem Feuer noch etlichemal um, thue es in eine Schüssel heraus, rühre noch etliche Eyer und Eyerdottern nebst Salz und ein wenig Muskatenblüthe daran, und lasse es stehen. Unterdessen mache entweder eine aufgesetzte Pastete, oder eine andere in eine Schüssel, lege von den Fasch den halben Theil auf dem Boden herum, dann den gekochten Stockfisch darauf, giesse zu einer Pastete von vier Personen ein halbes Seidel süsses Obers auf dem Stockfisch herum, und bedecke diesen mit der andern Hälfte des Fasch vollends. Mache den Deckel darauf, bestreiche ihn mit Eyern, und lasse die Pastete im Ofen schön gelb backen.

255. Pastete von Schünken mit Nudeln oder Fleckeln.

Mache einen geschnittenen Nudelteig an, walge ihn nicht gar zu dünne aus, und schneide viereckigte Fleckeln in der Form eines Sechser groß, koche sie in gutem siedenden Obers, so lange, bis sie beynahe keine Brühe mehr haben; alsdann werden etwelche Schnitzen Schünken klein geschnitten, etwelche Eyerdotter, Salz, Muskatenblüthe und zerlassenem Butter zu dem gekochten Fleckeln gethan, und durcheinander gerührt.

Nun mache einen mürben Butterteig, walge selbigen aus, bestreiche ein Becken mit Butter, bestreue es mit Semmelbröseln, mache von dem ausgewalgten Butterteig drey recht lange Streifen, lege diese in das Geschirr übers Kreutz, dann belege das Becken mit dem Teig, ganz aus, und fülle das Angerührte hinein, mache den Deckel von dem nemlichen Teig darüber, bestreiche ihn wohl mit Eyerdotter, stupfe mit der Gabel etwelche Löcheln hinein, und gebe sie so in dem Backofen, ist sie fertig, so wird sie umgewendet auf dem Tisch gegeben. Beliebt aber diese Art nicht, so kann man von dem Teig ordinäre Nudeln schneiden, und selbe in Fleischbrüh oder Wasser mit einem Wall, und nicht länger, aufsieden lassen, schütte die Nudeln in einen Seiher, und lasse sie ablauffen, nehme Butter und Eyer und rühre es wohl miteinander ab; gebe Salz und Muskatenblüthe dazu, und wenn die Nudeln kalt sind, rühre sie mit den Schünken vermischt in das mit Butter ausgestrichene Becken. Man kann auch Parmesankäß auf die Nudeln reiben, auch Makaroni (die aber vorhero eine Stunde müssen gesotten werden) kann man statt der Nudeln und Fleckeln gebrauchen.

256. Pastete von einem ganzen Schünken.

Nehme einen nicht gar zu grossen geräucherten Schünken, reinige ihn sauber in laulichtem Wasser, und lege ihn in warmes Wasser, lasse ihn so lange darinnen liegen, bis er weich ist. Sodann nehme die Schwarte, und alles Schwarze davon weg, schnei-

de ihn nach der Länge von unten auf, und löse gemächlich den Knochen heraus. Verbinde den Schünken mit Bindfaden, daß er die vorige Gestalt wieder behält. Nachdem lege ihn zwey bis drey Tage in frisches Wasser, wenn er stark gesalzen ist. Dann trockne ihn ab, und lege ihn in einen Hafen, der mit einem Deckel gut kann geschlossen werden, thue gestossene Nägerln, Pfeffer, geschnittene Zwiebeln, Basilikum, Thimian und etwelche Lorbeerblätter dazu, giesse zwey Theile Wein und einen Theil Essig darüber, daß der Schünken bedeckt ist, decke und vermache den Topf recht genau, und laß ihn bey drey Tage liegen. Dann vermache den Hafen mit Teig, und lasse den Schünken auf Kohlenfeuer halb auskochen. Mache indessen einen Fasch oder Gefüll von folgendem: Schneide Rindfleisch in langen Schnitzen, und schabe es ganz von denen Flächsen und Adern loß, und rein, hacke es mit eben so viel rein ausgeschabener Nierenfette, thue nach Gutgedünken, Schalotten, Kappern, gewaschene und ausgegrätete Sardellen und Zitronenschaalen dazu, hacke alles nochmal durch, schlage von etlichen Eyern das Gelbe daran und mische etwas geriebenes schwarzes Brod dazu, mache dieses alles so durcheinander, daß es wie ein Teig wird. Hernach mache eine aufgesetzte Pastete, von mürbem, oder von gebrühtem Teig, streiche die Hälfte von dem Fasch auf dem Boden der Pastete, nehme den Schünken, wenn er ganz ausgekühlet ist, aus der Soß, und löse den Bindfaden davon ab, lege ihn auf den Fasch in die Pastete, bedecke ihn mit der andern Hälfte des

Fasch, formiere sodann von dem Teig die Pastete samt dessen Deckel nach Vorschrift, bestreiche sie mit Eyerdottern, und gebe sie in Ofen, allwo sie drey, vier, auch fünf Stunden bey mittelmäßiger Hitze verbleiben kann. NB. Will man die Pastete warm auf dem Tisch geben, so macht man eine Soß, wie bey der Wildpret-Pastete, oder eine Sardellensoß, nach jedem seinem Belieben. Sollte zu viele Fette in der Pastete seyn, so schöpfe sie mit einem Löffel ab, und giesse sodann die Soß in die Pastete, ehe man sie auf die Tafel giebt. Giebt man sie aber kalt, so gießt man die Soß doch daran, läßt selbe kalt werden, und vor dem Auftragen nehme die erstarrte Fette oben von der Pastete ab. NB. Man kann auch eine Sulz zu dieser Pastete machen, welche sohin auf folgende Art muß zubereitet werden. Nehme vier Stück Kalbsfüsse, haue selbe in kleine Stücke, lasse sie in einem neuen Hafen mit zwey Maaß Wasser recht weich kochen, giesse sodann, wenn sie eingekocht haben, zwey gläservoll Wein dazu, thue etliche mit Nägerln besteckte Zwiebeln, zwey Lorbeerblätter, Zitronenschaalen und Zitronensaft daran, und laß alles mit einander nochmal kochen. Nehme einen Löffelvoll auf ein Zinnteller heraus, laß es bestehen, und sehe, ob sie die erforderliche Stärke hat, und sich recht sulzet. Alsdann giesse die übrige Brühe durch ein reines Tuch in ein porzelaines Geschirr, und laß es zur Sulze bestehen. Sollte aber das Durchgesiehene nicht bestehen wollen, so muß man es länger kochen lassen. Diese Sulz muß Tags zuvor gemacht werden, wenn man sie zur

Pastete gebrauchen will. Man legt sie löffelvollweis in die Pastete, und giebt sie so zur Tafel.

257. Pastete von Aepfeln auf böhmische Art.

Die Aepfel werden ganz weich gebraten, abgeschält und mit dem Messer ausgeschaben, thue ein paar abgeklopfte Eyerdotter, gestossenen Zimmet, durchgesiebten Zucker daran, rühre es wohl untereinander. Schneide Semmelschnitten, bestreiche und lege diese Fasch darauf, und bedecke sie mit einer andern Semmelschnitten, wende sie in einem dünnen von Eyern und feinen Mehl gemachten Teig um, und so backe sie in Schmalz schön gelblicht heraus.

258. Auerhahn-Pastete.

Nachdeme man den Hahn bis auf den Kopf, welcher wohl muß eingewickelt werden, abgerupfet, nimmt man ihn aus, und schlägt ihn mit einem Scheitholz alle Gebeine entzwey, salzt ihn ein, schneidet Zwiebeln darüber, spritzt etwas Essig darauf, und läßt ihn über Nacht so stehen. Hierauf zwänget man die Beine unten ein, daß er recht zusammen kömmt, stößt ihn auch einen Spreil durch den Leib, und läßt ihn auf den Rost ein wenig anlauffen, setzt ihn in eine grosse Reine, und giesset Essig darauf. Dann schneidet man fingerdicke, und drey queerfingerlange Speckschnitzen, leget sie auf eine Schüssel, streuet Salz, Pfeffer, Ingber und Nägerln darauf, mischet alles wohl um-

tereinander, und spicket den Hahn damit. Wenn er aus dem Essig ist, machet man folgenden Teig: Man nimmt Mittelmehl, machet einen Pastetenteig daraus, und walget zwey fingersdicke Platten, leget die untere Platte auf ein Papier, und bestreichet es mit Eyern. Hierauf machet man aus dem Teig Ringe wie Rosteisen und leget sie auf die untere ausgetriebene oder gewalgte Platte in Form eines Rosts herum, und zwar nur so weit, als der Hahn zu liegen kommt, thut Butter und Speck auf diesen Rost, streuet Ingber, Pfeffer, Nägerln, klein geschnittene Zitronen und etwelche Lorbeerblätter darein. Leget so den Hahn darauf, darnach rollet man ein Stück Teig gleich einem Strick aus, und schneidet ihn in der Mitte entzwey, umziehet den Auerhahn, daß er geräumig darinnen liegen kann, und streuet das Gewürz darüber. Damit man nun den ganzen Hahn und den untern Theil des Teiges überziehen kann, so muß die andere Platte des Teigs die dazu erforderliche Grösse haben, man drücket ihn also auswendig an dem aufgesetzten Rand fest zusammen, giebt dem Teig eine Pastetenform, schneidet es unten und oben sauber ab, umziehet die Pastete um und um, schneidet den untern Teig in der Runde sauber weg, und setzet den Hahn so, daß oben auf der Pastete der Kopf, welcher im Papier wohl eingeschlagen werden muß, und unten die Füsse kommen. Diese Pastete backet man in einen heissen Ofen, und machet nachfolgende Brühe dazu: Man vermischet Butter und Mehl in einer Reine, setzet es auf das Kohlfeuer, lasset es braun werden, giesset Fleischbrühe, Wein und Essig daran, und lasset

es einen Sud aufthun, nimmt die Pastete aus dem Ofen, schneidet oben ein kleines Loch darein, und giesset die Brühe durch einen Trichter hinein, setzet sie wieder in den Ofen, und lasset sie noch zwey Stunden darinnen. Vor dem Anrichten bestreichet man sie mit Speck, und sodann giebt man sie zur Tafel.

259. Pastete von Karpfen.

Wenn man den Karpfen abgeschupet und rein gewaschen hat, zerschneidet man ihn in Stücken, waschet ihn rein aus, und salzet ihn ein, leget ihn in eine reine Schüssel, giesset Wein und ein wenig Weinessig darauf, so, daß der Fisch bedecket ist, decket das Geschirr wohl zu, und lasset ihn eine Nacht darinnen liegen. Man machet einen geblätterten Butterteig, doch nur so viel, als man zu einem Pastetendeckel brauchet. Wenn der Karpfen zwey Pfund schwer ist, wozu man den Fasch machen will, so nimmt man ein paar ausgegrätete frische Häringe, oder acht Loth Sardellen, zwey ganz grosse Zwiebeln, oder eine handvoll Schalotten, und von einer halben Zitrone die Schaalen; hacket oder wieget dieses alles recht fein, und rühret es mit drey guten händenvoll Semmelbröseln, einen halben Vierling zergangener Butter, ein wenig geriebener Mußkatennuß, Pfeffer, Salz und Eyer so an, daß es ein recht dickes Mus wird, thut den halben Theil davon in eine Tiefe mit Butter beschmierte Schüssel, leget den Karpfen darauf, und auf diesen in Scheiben geschnittene Stücke Butter, ein paar Löffelvoll von dem Wein und Essig, worinnen der Karpfe gelegen, ein paar löffelvoll Fleischbrühe und

die andere Hälfte von dem Fasch, bestreichet den Rand der Schüssel mit einem abgeschlagenen Ey, leget einen Streifen von dem Teig darauf herum, bestreichet ihn wieder, und machet den Deckel darüber, stellet die Pastete in den Ofen, und lasset sie eine Stunde backen. Indessen machet man folgende Soß dazu: Man lasset ein Stück Butter in einen Kasserol zergehen, röstet etliche löffelvoll Semmelbröseln und weisses Mehl darinnen; thut sodann eine Handvoll gewiegte Schalotten daran, und halb so viel Peterfilkraut; lasset es noch eine kleine Weile mitrösten, und füllet es mit heisser Fleischbrühe auf, drücket den Saft von einer Zitrone darein, und lasset es mit Salz und Mußkatenblüthe eine Viertelstunde kochen. Wenn sodann die Pastete gebacken ist, schneidet man den Deckel auf, gießt die Soß darein, und traget sie so zur Tafel.

260. Rebhühner Pastete.

Die Rebhühner werden gehörig gepuzt und hergerichtet, von denen Lebern und ausgegräteten Sardellen ein Fasch gemacht, und die Rebhühner damit gefüllet; alsdann bindet man sie mit Bindfaden zusammen, und giebt ihnen das erforderliche Ansehen. Lasset in einen Kasserol geschnittene Zwiebeln, Zelleri, Schalotten und magern Schünken in Butter schwizen, zuletzt werden die Rebhüner auch hineingethan, und ein wenig darinnen gelassen. Alsdann leget man dieselbe auf ein Schweinsnetz, thut einige Zitronenscheiben darauf, und leget magern Schüncken und Speckschnize darüber, sodenn das Wurzelwerk, worinnen die Rebhüner gelegen,

nebst ein paar ganzen Nägerln dazu, das Netz zusamen gewickelt, in einen Bogen Papier eingeschlagen, und mit Bindfaden fest gebunden. Dieses Paquet legt man in ein Kasserol, und läßt es in Backofen fertig werden. Dann werden die Rebhühner herausgenommen, in die gebackene Pastete eingerichtet, und folgende Soß darüber gegeben. Man schneidet vier Schünkenschnitzen, ein paar Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch, Wurzeln, Lorbeerblätter, Basilikum, Thimian, englisch = und auch anderes Gewürz, und ein paar Schampions alles würflicht, lasset dieses mit einen Glaß Provenceröhl auf Kohlen ein wenig durchdünsten, biß es wohl gelb wird, giesset eine gute Schüsuppe darauf, schneidet ein paar Zitronen und etliche ausgegrätete Sardellen daran, nebst einen löffelvoll Kappern, lasset die ganze Soß wohl durchkochen und schaumet sie ab, thut ein Glaß Champagner oder Rhein=Wein dazu, und lasset es durch ein Haarsieb lauffen. Nun nimmt man ein wohlgebratenes Rebhuhn, zerstosset dasselbe, thut es in ein Kasserol, füllet es mit der jetzt benannten Soß auf, lasset es wohl auskochen, schärfet es mit Zitronensaft und treibet es durch ein Haarsieb in die Pastete über die Rebhühner.

Fünfter Abschnitt.

Von Fischen und Andern.

261. Blau abgesottener Aal.

Man ziehe den Aal nicht ab, reiniget und schneidet ihn in Stücken, machet mit einen Drat das Mark aus dem Rückgrad heraus, lasset in einen irdenen Geschirr Wasser kochen, leget den Aal darein, läßt ihn eine kleine Weile ungesalzen sieden; dann giesset man das Wasser ab, setzet Essig in den Geschirr auf das Feuer, salzet ihn wohl, und wenn der Essig kochet, leget man den Aal wieder darein, und läßt ihn gar kochen; richtet ihn an, und beleget ihn mit Petersilkraut.

262. Marinirter Aal.

Ziehe dem Aal die Haut ab, nehme in aus, theile ihn so auseinander, daß er am Rücken ganz bleibet, schneide den Ruckgrad heraus, streue Majoran, Thymian, gestossenen Pfeffer, Mußkatenblüthe und Salz darauf, wickle den Aal fest wie eine Wurst in die Runde, und nähe ihn in ein leinenes Tuch, koche ihn in Salz und Wasser, presse ihn bis er kalt ist, lege ihn in Weinessig, bis man ihn zu Tisch bringen will, und schneide ihn sodann in Scheiben.

263. Gebackener Aal.

Wenn der Aal abgezogen, und ausgenommen, in Stücken geschnitten, und Schnitte in die Stücke gemacht, eingesalzen, und so eine Stunde in Salz gelegen, so trocknet man ihn ab, wendet ihn in Mehl um, und backet ihn im heissen Schmalz langsam und rösch heraus. Man giebt den Gebackenen wie den Gebratenen Aal mit Zitronen auf den Tisch. Will man den Aal geschwinder fertig haben, so siedet man ihn in Weinessig ab, lasset ihn kalt werden, trocknet ihn ab, und backet ihn heraus.

264. Wie man den Aal abziehet, und ausnimmt.

Schlage ihme einen starken Nagel durch den Kopf, thue ringsherum einen Schnitt durch die Haut, nehme Salz in die Hände und streiffe die Haut ab, schneide ihn auf, und nehme das Eingeweid heraus, stosse mit einem Drat das Mark aus dem Rücken, und werfe Kopf und Schwanz weg.

265. Aal am Spieße zu braten.

Stecke die zubereitete Stücken, welche mit Pfeffer und Salz wohl gerieben sind, und eine Stunde in Essig gepeitzet haben, an einen Spies, umwinde solche mit Lorbeer oder Salbey-Blätter, spicke die Stücke mit Zitronenschaalen, denen durch das Kochen die Bitterkeit benommen ist, wende solche bey langsamen Feuer fleißig herum, und begiesse sie unter dem Drehen mit

Butter, Wein, darinnen Salz, Pfeffer, etwas Essig, und Salbey gemengt wird, und aus diesem kann auch die Soß bestehen. Will man Sardellenbrühe haben, so nehme etliche wohl gewaschene Sardellen, schneide sie klein, und lasse sie in der bemerkten Soß gemach kochen, treibe die Soß durch ein Haarsieb, und gebe sie dazu.

266. Gebackene Rutten.

Mache die Rutten auf, und salze sie ein, binde sie, daß sie rund bleiben, und lasse sie in Salz ein wenig liegen, trockne sie ab, bestreue sie mit Mehl, und backe sie schön heraus. Richte sie auf eine Schüssel, drücke Zitronensaft darüber, bestreue sie mit in Butter gerösteten Semmelbröseln, Milchram, Zitronenschaalen, Muskatenblüthe, und giesse ein wenig Erbsensuppe daran, laß es noch etwas wenig auf gelindem Kohlfeuer, und gieb es sodann auf die Tafel.

267. Blau abgesottener Karpfen.

Mache den Karpfen auf, wasche ihn ein wenig aus, schneide ihn in Stücke, und giesse kalten Essig darauf. Gebe in eine Pfanne, oder Kasserol, Kräutteressig und Wasser, daß er wohlgeschmack sauer ist, nehme Nägerln, von einer ganzen Zitrone die Schaalen, Peterſilwurzen und Salz, lege den Fisch in den siedenden Essig, decke ihn zu, und laß ihn langsam sieden. Ist er fertig, so lege Fließpapier darüber, lasse ihn eine Weile stehen, dann richte ihn an, und giebe gezupftes Peterſil-

grün darauf. Spiegelkarpfen sind hiezu die Besten, weil sie am wenigsten Schuppen haben.

268. Karpfen mit seinem Blut.

Schuppe und öffne den Fisch, fange das Blut in Wein auf, schneide ihn in Stücken, lege ihn in ein Kasserol, giesse Wein darauf und ein wenig Wasser, mische das Blut, Lorbeerblätter, Kappern, geriebene Mußkatennuß, gestossenen weissen Pfeffer, Gewürznägerln, Salz und Butter darunter, decke ihn fest zu, und laß ihn auf Kohlfeuer eine Stunde kochen.

269. Karpfen in schwarzer Soß.

Schuppe den Karpfen ab, und wasche ihn rein, schneide ihn auf, und nehme das Ingeweide heraus, die Galle löße gleich ab, giesse Essig in dem Fisch und fange das Blut auf, setze es beyseite, schneide ihn vollends entzwey, und theile ihn in Stücke, lasse ihn ein paar Stunden in Salz liegen, bräune Mehl in Butter, mit klein gehakten Zwiebeln, trockne den Fisch ab, lege Lorbeerblätter darauf, Zitronen und gestossene Nägerln, giesse etwas rothen Wein und das Karpfenblut daran, gebe etwas Wasser dazu, decke es zu, koche es geschwind, rüttle zuweilen das Kasserol, daß es nicht anbrennt, zulezt staube ein wenig Zucker daran.

270. Karpfen gesotten auf Lachsart.

Man macht es mit dem Karpfen von drey bis vier Pfunden, wie mit denen blau abgesottenen, wasche ihn

sauber aus, und besprenge ihn mit Essig. Dann giesse in einem Fischkessel, einen Theil Essig und einen Theil Wasser, salze es nicht zu stark, schneide Zwiebeln und Zitronenschaalen darein, lege Lorbeerblätter, Roßmarin und ganzes Gewürz dazu, und seze es zusammen aufs Feuer. Wenn es siedet, so thue den Karpfen hinein, stecke aber vorhero durch jedes Stück ein Spießel, laß ihn nicht schnell sieden, werfe einer Haselnuß groß Butter hinein, und lasse ihn wie den blaugesottenen einsieden. Hierauf nehme man den Kessel vom Feuer, und lasset den Fisch in der Brühe kalt werden, oder man kann ihn auch warm geben, und Zitronenschnitzen dazu thun.

271. Hechten auf holländische Art.

Nimm einen Hechten, schuppe ihn, und mache ihn auf, nehme das Ingeräusch heraus, wasche ihn rein, doch muß der Hechte ganz bleiben. Alsdann nehme einen Bindfaden, binde Schweif und Kopf zusammen, daß er rund wird, salze ihn, und siede ihn in Essig und Salzwasser ab, dünste etwelche Schampions, grünen Peterfil in Butter, schabe die Hechtenleber, nehme ein Lorbeerblatt, Kuttlkraut, Knoblauch, Schalotten, zwey ganze Nägerln, und Neues- oder Modegewürz, lasse alles gut eindünsten, und thue etwas Buttersoß daran. Wenn es zum Anrichten Zeit ist, seihe die Soß durch ein Haarsieb auf die Schüssel, lege den Hechten darein mit dem Rücken in die Höhe, garniere ihn mit Krebsschweifeln, und länglicht geschnittenen Zitronenschaalen, und gieb ihn so zu Tisch.

272. Gebratenen Hechten mit Sardellen.

Mache den Hechten auf, schuppe ihn ab, und schneide das Kopfstück schön groß ab, schröpfe ihn auf beyden Seiten, schneide ihn auf dem Rücken ein wenig voneinander, und salze ihn ein. Nun lege Butter in eine Reine, dann Gewürz, und in Wein ausgewaschene und ausgegrätete Sardellen, ein wenig Mehl und Zitronensaft, lege den Fisch darauf, und in die Höhe wieder von dergleichen Kräuter, laß es miteinander aufdünsten, nimm Pfeffer, gestossene Nägerln, Mußkatenblüthe und ein wenig Salz darein, ist der Fisch gebraten, so lege ihn auf eine Schüssel, gieb die Soß darüber, streue länglicht geschnittene Zitronenschaalen darauf, und gieb ihn so zur Tafel.

273. Den böhmischen Fisch.

Gieb in ein Kasserol, Peterfil, Zelleri, gelbe Rüben, Knoblauch, Schalotten, Lorbeerblätter, Kuttelkraut, etwelche Zwetschgen, und Nüsse, ein halbes Zeltel schwarze Lebkuchen, ganze Nägerln, Modegewürz, Pfeffer, Zitronenschaalen, ein Seidl Bier und etwas Essig, lasse alles recht gut dünsten, röste schwarze Brodbröseln in Schmalz, und gieb es darunter, nebst dem Blut vom Karpfen; Nun gebe den Fisch hinein, laß ihn gut dünsten, nachdeme du ihn vorhero gesalzen hast. Ehe man ihn anrichtet, wälzet man ein Stückel Butter in Mehl herum und giebt es in den Fisch, daß es ein wenig versiedet, dann richtet man ihn an und treibet die Soß durch ein Haarsieb darüber, so ist er zur Tafel fertig.

274. Gebackene Häringe.

Man schneidet ihnen die Köpfe ab, und die Häringe mitten voneinander, leget sie in die Milch, und lasset sie eine Weile liegen, wendet sie in Mehl um, backet sie in Schmalz, leget sie auf eine Schüssel, würzet sie wohl, nimmt guten Ram, Zitronensaft, und die Schaalen, läßt sie ausdünsten, und sie sind fertig.

275. Gefüllter Karpfen.

Man nehme einen oder mehrere Karpfen, schuppet und waschet sie sauber, löset die Haut längs dem Rucken von Kopf bis an den Schwanz an beyden Seiten auf, machet die Haut rings herum ab, ohne sie zu zerreissen, alsdann schneidet man das Mittelstück heraus, Kopf, und Schwanz aber müssen an der Haut bleiben; hierauf wird von den herausgeschnittenen Mittelstück das Fleisch von denen Gräten sauber abgelöset, und fein gehacket, geschnittene Schalottenzwiebeln und Petersilkraut dazu gethan, und mitgehacket. Dann nimmt man in Milch eingeweichtes und wieder ausgedrücktes weisses Brod nebst einen Stückel zerlassenen Butter, Salz und ein wenig Mußkatnuß dazu, rühret alles wohl durcheinander, und füllet den Fisch damit aus, formiret ihn so, wie er zuvor gewesen, nnd nähet den Fisch oben weitschichtig zusammen. Bestreichet alsdann eine Bratpfanne mit Butter, leget dick mit Butter bestrichene Brodschnitten darein, begiesset den gefüllten Fisch mit zergangenem Butter, bestreuet ihn mit Salz und Semmelbröseln auf beyden Seiten, und leget ihn auf die

bestrichenen Brodschnitten in die Bratpfanne, lasset ihn so lange braten, bis er fertig, und auf beyden Seiten gelb ist, doch muß man ihn unter dem Braten öfters umwenden und mit Butter begiessen. Man kann ihn mit Salat auf den Tisch geben, oder eine taugliche Soß nach belieben dazu machen.

276. Karpfen in eigener Soß.

Wenn der Karpfe geschuppet und gewaschen, auch in Stücke geschnitten ist, wird eine zinnerne Schüssel dick mit Butter bestrichen, mit etlichen löffelnvoll Semmelbröseln und einem löffelvoll Mehl der Boden bestreuet. Auf dieses lege klein geschnittene Schalotten, oder andere Zwiebeln, und wenn der Fisch zweypfündig ist auf die Zwiebeln einen halben ausgegräteten klein geschnittenen Häring, oder vier Loth Sardellen, einen eßlöffelvoll Kappern, ein wenig fein geschnittenen Peterfil und Zitronenscheiben, und sodann den Fisch darauf, und mit Zitronensaft beträuft. Hat der Fisch Rogen, so muß dieser in die Mitte geleget werden, oben auf den Fisch, lege ein Stück Hühnerey groß Butter, welcher aber in kleine Stücke zerschnitten wird. Giesse ohngefähr sechs eßlöffelvoll Wasser, oder Fleischbrühe und halb so viel Essig daran; decke den Fisch zu und lasse ihn auf Kohlen langsam kochen, bis man sieht, daß er sich von denen Gräten ablöset. Sollte gar zu wenig Brühe daran seyn, so kann noch etwas mehr, aber wenigstens eine Viertelstunde vor dem Anrichten, daran gegossen werden. Auf diese Art kann man Hechten, Forellen, und Barben zurichten.

277. Lungenbraten von einem Karpfen.

Wenn der Karpf gehörig geschüppet und aufgemacht ist, so schneide das Fleisch von denen Gräten, röste sodann die übrigen Gräten mit Zwiebel in Butter, dann nemme das übrige Fleisch noch von denen Gräten rein weg. Nun schneide alles das Fleisch zusammen, nimm in Milch geweichte Semmelschmollen, und ein Eingerührtes von drey Eyern, dann ausgegräteten Sardellen, und Zitronenschaalen, dieß alles schneide unter den Fasch, welcher aber sehr fein seyn muß; dann treibe ein Stückel Butter wohl ab, schlage drey Eyerdotter daran, rühre es ab, nemme Semmelbrößeln und etwas Mehl auf das Brett, den Fasch dazu, arbeite es untereinander, und formire einen natürlichen Lungenbraten daraus, thue selben in ein hiezu taugliches Geschirr, gebe unten und oben Glut, backe ihn recht schön. Indessen mache eine kurze Kappern-Soß, mit Obers, Zitronenschaalen, Zitronensaft, lege sodann den Lungenbraten, wenn er fertig, hinein, lasse es einen Sud aufthun, so ist es fertig. Man kann auch anstatt des Karpfen einen schönen Hechten nehmen, und hieraus einen Lungenbraten bereiten.

278. Rutten und Forellen Asch und Saibling blau zu sieden.

Wenn die Forellen ausgenommen, und rein gewaschen, werden sie bey Kopf und Schwanz zusammen geheftet, daß sie krum bleiben. Alsdann wird die Forelle mit heissen Essig begossen, in einer Pfanne in

Wasser allein, oder in halb Wein halb Wasser gesotten, aber alles muß siedend seyn, ehe und bevor man den Fisch hineinleget, nehme auf jedes Pfund Fisch eine kleine handvoll Salz. Die Forellen müssen so hineingeleget werden, daß der Bauch über sich stehet, thue in diesen Essig Lorbeerblätter, mit Nägerln besteckte Zwiebeln, Zitronenschaalen, und etliche ganze Pfefferkörner, lasse alles miteinander eine Viertelstunde sieden. Hernach versuche die Brühe, ob es an Essig oder Salz fehlet, unter dem Sieden schäume sie etlichemal ab. Zu bemerken ist besonders bey jeden blau abgesottenen Fisch, wenn er von Feuer kommt, daß gleich ein paar löffelvoll frisches Wasser muß darauf gegossen, und mit Papier zugedecket werden. Man kann den Fisch etwelche Stunden stehen lassen. Will man ihn anrichten, so kann man ihn trocken auf ein reines Serviet legen und mit Grünen auszieren, das Serviet darüber zierlich zusammen legen, und so auf den Tisch geben. Hiezu wird Essig und Oel besonders dazu aufgesetzet.

279. Forellen auf besondere Art zu kochen.

Wenn man die Forellen aufgemacht, und wenn sie zu groß sind in Stücke zertheilet hat, gewaschen, eingesalzen, und eine Stunde gestanden sind, so nimmt man Petersilkraut, Schalotten, Thimian, Basilikum, etliche Knoblauchzeherln, recht klein zerschnitten, ein gutes Stück Butter in ein Kasserol, thut die Hälfte von denen zerschnittenen Kräutern hinein, dann die Fische darauf, decket sie zu, und lasset sie eine Viertelstunde dämpfen. Nun wendet man sie um, daß sie auf der

andern Seite auch dämpfen. Hernach werden sie wieder umgekehrt, und ein löffelvoll Mehl nebst den übrigen zerschnittenen Kräutern dazu gethan, nach einer kleinen Weile etliche löffelvoll Rindsuppe mit ein wenig Mußkatenblüthe daran gegeben, die Fische schnell ausgekocht, und so angerichtet. Die Rutten kann man auf eben diese Weise zubereiten.

280. Frisch gesottene Grundeln.

Mache in einem Kasserol Essig, Wasser, Salz und Lorbeerblätter siedend, nehme die Grundeln aus dem frischen Wasser, seihe sie ab, thue sie in eine Schüssel und giesse ein wenig Wein oder Essig darüber, so werden sie todt davon. Nun schütte die Grundeln in das Kasserol, wo alles schon sieden muß, decke es zu, und laß es wie Eyer sieden, dann giesse etwas frisches Wasser daran, decke sie zu, und lasse sie kalt werden.

281. Forellen auf dem Rost.

Nachdeme sie ausgenommen und gewaschen, mache etwelche Schnitt in die Seiten, salze sie in einer Schüssel, und lasse sie so eine Weile liegen; darnach trockne sie ab, bestreiche sie mit Butter und lege sie bey gelindem Kohlfeuer auf dem Rost, und lasse sie schön braten, sind sie fertig, so nehme sie weg, und lasse sie kalt werden, sodann nehme ein kleines Faßl, welches am Boden so breit, als die Fische lang sind, seyn muß, netze es ein, und reibe es durchaus mit Pfeffer, lege auf den Boden Lorbeerblätter, Roßma-

rin, Zitronenschaalen, ganze Nägerln, ganzen Pfeffer, auf dieses Gewürz und Kräuter kommt eine Lage Forellen, dann wieder Gewürz und Kräuter darauf, wieder Forellen, und so fährt man fort, bis das Fäßl voll und die letzte Lage das Gewürz ist. Hierauf macht man das Fäßl mit seinem Boden zu, worinnen ein Loch mit einen Zapfen seyn muß, und gießt durch das Loch guten Weineßig, bis es voll ist, daran, stecket den Zapfen vor, und wendet das Fäßl alle Tage um.

282. Gebackene Forellen.

Wenn sie ausgenommen, und gewaschen, lege sie auf ein Tuch, daß sie abtrocknen. Wenn sie nicht zu groß sind, läßt man sie ganz, und macht sie krumm, die Grossen theile in Stücke, mache etwelche Schnitt in die Haut, und salze sie ein, lasse sie in Salz ein wenig liegen, wende sie in Mehl um, und backe sie schnell aus recht siedendem Schmalz. Auf diese Art kann man die Asch, Rutten, und Saibling backen.

283. Gebratener Hecht mit Sardellen.

Wenn der Hecht aufgemacht und abgeschuppet, so schneide das Kopfstück groß ab, mache in den Fisch auf beyden Seiten einige Schnitte in die Haut, schneide ihn auf dem Rücken ein wenig voneinander, und salze ihn ein. Nun lege Butter in ein Kasserol oder Stollreine, thue Gewürz, ausgegrätete Sardellen, ein wenig Mehl und Zitronensaft hinein, lege den Fisch darauf, über den Fisch wieder etwas Kräuter, Pfeffer,

gestossene Nägerln, Mußkatblüthe, und Salz, so decke ihn zu, und laß alles wohl aufdünsten. Wenn der Fisch wohl gebraten ist, so lege ihn auf eine Schüssel, gieb die Soß darüber, und bestreue ihn mit länglicht geschnittenen Zitronenschaalen.

284. Hechten in Schampions-Soß.

Wenn der Hecht zubereitet in Stücke geschnitten und gesalzen ist, so lege inein Kasserol, gelbe Rüben, Peterfil, Zitronenschaalen, Wasser und Weinessig lege den Fisch darein, laß ihneine Viertelstunde sieden, stelle ihn sodann vom Feuer, thue in ein anderes Kasserol ein Stück Butter und geputzte Schampions darein, und laß sie dünsten, staube ein paar kochlöffelvoll Mehl darauf, seihe die Brühe von Hechten, worinn er gesotten, auf die gedünsteten Schampions, den Hechten putze sauber, lege ihn in die Schampions, laß ihn noch einen Sud aufthun, so ist er fertig.

285. Frisch gesottene Hechten.

Wenn der Hechte, wie gebräuchlich zubereitet ist, und gesalzen, richte in ein Kasserol, Kräuter und Weinessig mit Wasser, ganze Nägerln, Zitronenschaalen, Peterfilwurzen und Salz, und lege so den Fisch, ganz oder in Stücken in wallenden Essig, laß ihn sieden, stich mit einer Gabel darein, wenn sie gerne heraus geht, ist er gesotten. Dieses ist bey allen Fischen wohl zu merken, nehme sodann den Fisch vom Feuer, schütte über die Hälfte von der heissen Brühe weg, und begiesse ihn mit etwas frischem Wasser.

286. Soß zu den frisch gesottenen Hechten.

Nehme auf ein Pfund Hechten sechs Stück Sardellen, gräte sie aus, nachdeme sie gewässert haben, lege sie zwey Stunden in Wein, hacke sie klein, und thue sie in ein kleines Reindl, schüre ein wenig Kolen darunter, daß sie verschmelzen, und giesse Wein daran, würze es mit Pfeffer und Mußkatenblüthe, drücke Zitronensaft darein, gebe etwas wenig Zucker, ein Stückl Butter, und klein geschnittene Zitronenschaalen daran, lasse alles einen Sud aufthun, und so man will, kann man den Fisch darein legen, wenn die Soß zuvor durch ein Haarsieb getrieben, und auf der Kohlpfanne einen Sud aufgethan. Oder man gebe die Soß in eine besondere Schale.

287. Hechte gebacken auf französisch mit Sardellen.

Wenn der Hecht geschuppet und ausgenommen, wasche ihn wohl, salze ihn ein, schneide ihn in Stücke, mache an der Seite des Fisch etwelche Schnitt in die Haut, gebe Pfeffer, Weinessig, Lorbeerblätter und kleine Zwiebeln darüber, und lasse ihn so liegen. Alsdann trockne ihn ab, bestreue ihn mit Mehl, und lasse ihn backen, bis er eine schöne Farbe bekommt. Dann zerstosse Sardellen recht klein, thue sie in braunen Butter, und treibe sie sodann durch ein Haarsieb, wenn man zuvor, Pomeranzensaft, Kappern und weissen Pfeffer dazu gethan hat. Jezt schütte die Soß auf den Hecht, und garniere ihn mit in Butter gebacknen Peterßl.

288. Andere Soß zu den gebratenen Hechten von Kappern.

Setze in einem Kasserol ein Stück Butter aufs Kohlfeuer, lasse ihn braun werden, thue einen löffelvoll Mehl darein, rühre es, bis das Mehl kastanienbraun ist, giesse Petersilienwasser daran, nebst einem Glas Wein, thue Muskatenblüthe, Ingber, Zitronenschaalen, und eine handvoll Kappern hinein, und lasse es zusammen kochen, daß es eine etwas dicke Brühe wird. Dann lege den gebackenen Hechten darein, lasse ihn eine Weile langsam kochen, und so ist er fertig. Oder gebe diese Soß besonders in einer Schale.

289. Grüne Soß zu gebackenen Hechten.

Nehme viel grünes von Petersil und Brunnenkreß, wasche es sauber und stosse es fein zusammen, drücke den Saft wohl aus, nehme das Gelbe von Eyern und etwas Essig, treibe es durch ein Haarsieb, würze es mit Pfeffer, thue ein wenig Safran, und Zucker darein, und laß es miteinander sieden, rühre es immer mit einem Löffel um, bis es aufsiedet, und einen Schaum giebt. Dann giesse diese Brühe über den gebacknen Hechten.

290. Hecht gedämpft auf einer Schüssel mit Zitronen.

Wenn der Hecht zurecht gemachet ist, brenne ihn mit siedendem Wasser auf, schmiere eine Schüssel dick mit Butter, besprenge den Hecht mit etwas Salz, und

lege ihn in eine Schüssel, schneide Zitronenschaalen und Mußkatenblüthe daran, setze ihn aufs Kohlfeuer, decke die Schüssel zu, daß er dämpft, wirf eine ganze Zwiebel darein, streue Semmelbröße ln daran, gebe ein paar löffelvoll Wein dazu, und laß es noch eine Weile dämpfen. Bey dem Anrichten streue Mußkatenblüthe darauf, und drücke viel Zitronensaft darüber.

291. Hecht auf französisch gedämpft.

Man schneidet den Hechten in Stücke, läßt ihn mit drey löffelvoll guter Kraftbrühe (Golli) mit Petersil, kleinen Zwiebeln, Thimian, Lorbeerblätter, Basilikum, Nägerln, Knoblauch, Salz, ganzen Pfeffer, kleinen weissen halbgekochten Zwiebeln, Schampions, guten Butter, und einer halben Flasche Champagnerwein, bey starkem Kohlfeuer kochen. Ist er gekocht, so thut man gehackte ausgegrätete Sardellen, und Kappern daran, und richtet es mit in Butter gebackener Semmelrinde an.

292. Gezupfter Hecht.

Siede den Hecht in gesalzenem Wasser, wenn er fertig, so lasse ihn wohl ablauffen, daß er trocken wird, zupfe ihn in kleine Stückeln, und suche alle Gräten heraus. Dann lege ihn in eine tiefe zinnerne Schüssel, thue gewaschene ausgegrätete Sardellen, ein Stück frischen Butter, Wein, klein geschnittene Zitronenschaalen, Zitronensaft, Semmelbröße ln, ein wenig gestossenen Pfeffer und Mußkatenblüthe dazu. Laß es

mit einander eine halbe Stunde kochen, und richte es an. NB. Es ist zu bemerken: Auf ein Pfund Hechten rechnet man zwey Loth Sardellen eines halben Hühnereyes groß Butter, ein kleines trinkglas Wein, und einen löffelvoll Semmelbröseln.

293. Schleyen blau zu sieden.

Die Schleyen müssen aufgemacht, ausgenommen und gewaschen, alsdann mit Salz abgerieben, oder mit siedendem Wasser begossen werden, damit das Schleimige davon kommt. Wenn sie nun etlichemal gewaschen worden, so nehme einen Theil Wasser, drey Theil Essig, salze es so viel, als es nöthig, lege die Fische zuerst in Essig, und nach einiger Zeit erst gebe das Wasser daran, und so lasse sie vollends auskochen. Bey dem herunternehmen vom Feuer, besprenge sie mit kaltem Wasser, und lege, wie bey allen blau abgesottenen Fischen Papier darüber, damit der Dampf nicht davon gehet. Nach einer Viertelstunde richtet man sie in einem Serviet an, bestreuet sie mit etwas Grünem, und giebt sie mit Essig und Oel auf den Tisch, oder man mache eine Kappern- Sardellen- oder Buttersoß daran.

294. Barben mit Sardellensoß.

Die Barben werden geschuppet, an Bauch aufgeschnitten, rein ausgewaschen, und Kopf und Schwanz zusammen gebunden (wie schon ist angezeigt worden) so, daß sie krumm gebogen werden. Alsdann macht

man in einer messingenen Pfänne Wasser siedend, wirft zu jedem Pfund Fisch eine halbe handvoll Salz ins Wasser; gießt dazu Essig, thut dazu die Fische, nebst Zwiebeln, Lorbeerblättern, und ein wenig Pfeffer hinein, und läßt sie kochen. Wenn sie fertig sind wird die Sardellensoß auf folgende Art gemacht. Man nimmt zu einem Pfund Fisch einen kleinen löffelvoll Mehl, rühret ihn mit zwey Eyerdottern an, gießt zuerst ein paar eßlöffelvoll kaltes Wasser daran, damit die Brühe nicht gerinnt, und rühret die Eyerdotter damit glatt ab, dann giesset man ein wenig Weinessig, oder Zitronensaft, Fleischbrühe, oder von dem Wasser, worinnen der Fisch gesotten worden ist, so viel als man brauchet daran, thut eine ganze Zwiebel, worein mehrere Schnitte gemacht worden, nebst einem Stück Butter dazu, und zu einem löffelvoll Mehl und zwey Eyerdotter, ein Loth gewaschene und gehackte Sardellen, einen löffelvoll Kappern, Zitronenschaalen nebst ein wenig Mußkatblüthe. Dieses alles wird unter beständigem Umrühren auf dem Feuer eine gute Viertelstunde gekocht; dann werden die Barben auf eine Schüssel geleget, die Soß darüber gegossen, und so auf den Tisch gegeben. NB. Man kann mit dieser Soß Hechte, Forellen, und Weißfische zubereiten. Wenn man Krebsbutter hat, so kann man, wenn der Fisch angerichtet ist, mit einem Kaffeelöffel hin und wieder auf die Soß etwas herum legen; es ist schön und zierlich.

295. Barben in einer Kappernsoß mit Oel.

Man schuppet, waschet die Barben, und schneidet

sie in Stücke, salzet sie ein, und backet sie aus heissem Schmalz ohne Mehl. Hierauf röstet man etwelche löffelvoll Mehl in Butter braun, giesset Fleischbrühe nebst Wein daran, thut etliche Lorbeerblätter, eine ganze geschälte Zwiebel, eine gute handvoll Kappern, länglicht geschnittene Zitronenschaalen nebst dem Mark von einer Zitrone daran, wenn es zuvor zu Scheiben geschnitten worden, ein wenig Pfeffer und Ingber, dieses alles lasset man eine Viertelstunde kochen, leget sodann die Fische darein, und lasset sie noch eine Viertelstunde kochen. Endlich thut man noch vor dem Anrichten etwelche löffelvoll Provenceröl in die Brühe, läßt diese noch etliche Wall aufthun, und richtet wie gewöhnlich die Fische an.

296. Barben gedämpft.

Man macht sie gehörig zu recht, siedet sie in einen Kasserol mit Wein frischen Butter, Salz, Pfeffer, und einen Büschl feinen und guten Kräutern. Wenn alles fertig ist, so nimmt man ein Stück Butter, wendet es in Mehl um, und thut es in die Soß, damit sie etwas dicke wird, schneidet Zitronenscheiben, leget sie am Rande der Schüssel, und richtet die Barben darein. Anstatt der Butterſoß, kann man auch in Butter gedünste Schampions, Maurachen, Artischokenböden, Salz und Pfeffer dazu thun.

297. Barben auf dem Rost.

Man schuppet, und nimmt sie aus, schneidet hie und da in die Haut an denen Seiten, bestreichet sie mit

geschmolzener Butter, und bestreuet sie mit Salz; sodann bratet man sie auf dem Rost. Jetzt machet man eine Soß von frischen Butter, Salz Pfeffer, Mußkatnuß, zwey Sardellen, einen kleinen ganzen Zwiebel, ein wenig Mehl, ein paar Tropfen Wasser und einen löffelvoll Weinessig, rühret es immer um, und giesset es über den Fisch.

298. Karpfen zu braten.

Der Karpfen wird geschuppet, und sauber gewaschen, dann wird er auf dem Rucken aufgeschnitten, am Bauch bleibt er ganz, nehme die Galle behutsam von Ingeweid, bestreue den Fisch von aussen mit Salz, lege ihn sodann in eine Bratpfanne ganz ausgebreitet, doch so, daß der äussere Theil von dem Fisch auf dem Boden der Bratpfanne zu liegen kommt, dann bestreue den Fisch auch inwendig mit Salz und ein wenig gestossenen Pfeffer, gebe etliche zu Scheiben geschnittene Zwiebeln, darauf, hält der Fisch zwey Pfund oder etwas mehr, so giesse in die Bratpfanne ein halbes Seidl Wasser und ein weinglaßvoll Essig über den Fisch, dann wird ein Viertelpfund Butter in kleinen Stückeln und drey bis vier Sardellen klein geschnitten auf den Fisch herumgestreuet, und etliche Löffelvoll gutes Provenceröl darüber gegossen, in dem Bratofen gegeben, und so eine Stunde gebratten, eine Viertelstunde vor dem Anrichten streue Kappern über den Fisch, und so richte ihn an.

NB. Auf die nemliche Art kann man auch Weißfische, und andere Sorten von gemeinen Fischen zurichten.

299. Karpfen in der Sulz.

Dieß ist eine der schönsten und ansehnlichsten Speisen. Hiezu nehme einen mittlern Karpfen von drey bis vier Pfund, schuppe ihn ab, nimm das Ingeräusch heraus, wasche ihn aus, salze ihn, und schlage sodann den Fisch in ein mit Weinessig genetztes Tuch, und so lasse ihn zwey Stunden liegen. Indessen nehme auf jedes Pfund Fisch ein Viertelpfund geraspeltes Hirschhorn, hat der Fisch nur zwey Pfund, also ein halbes Pfund Hirschhorn und eine Maaß Wasser, folglich zu jeden Viertelpfund eine halbe Maaß Wasser. Hirschhorn und Wasser also koche ganz langsam drey Stunden, aber umgerührt darf es nicht werden, sonst wird es trüb. Jetzt nehme den Fisch aus dem Tuch, wische das Schleimige rein ab, lege ihn in ein Geschirr, worinnen er geräumig kochen kann, gebe Lorbeerblätter, mit Gewürznägerln besteckte Zwiebeln, Zitronenschaalen und Pfeffer dazu, giesse zuerst das Klare vom Hirschhorn durch ein Serviet auf den Fisch, und dann noch halb Essig halb Wein so viel dazu, daß der Fisch in dem Geschirr, worinnen er lieget, bedecket ist; setze ihn auf das Feuer, und laß ihn so lange sieden, bis er sich beynahe von denen Gräten ablöset. Dann lege ihn auf eine Schüssel, und probiere die Brühe, ob sich selbe sulzet, sulzet sich die Brühe nicht, so lasse sie noch ein wenig ohne Fisch kochen, und wenn sie demnach recht ist, so giesse sie über den Fisch durch ein Haarsieb, und laß es bestehen.

300. Karpfen mit Häring und Eyer.

Uebersiede einen Karpfen nur ein wenig, doch nicht gar aus; alsdann nehme einen gewässerten Häring, schneide ihn zu nicht gar zu dünnen Blatteln, nehme eine blechene oder zinnene Schüssel, gebe Butter und Obers darein, lege die Hälfte von dem Häring ordentlich dazu, dann den Karpfen oben darauf, schneide vier hartgesottene Eyer jedes in vier Theile, lege sie schön um den Karpfen, und allezeit dazwischen von Häring, etwas Mußkatenblüthe daran, decke es mit einer Schüssel zu, setze es auf eine Glut, und gieb es, wenn es ausgekocht hat, auf den Tisch.

301. Hechten mit Häring und Sardellen gedünstet.

Man nimmt einen lebendig aufgemachten Hechten, schüppet ihn, schneidet fingerdicke runde Stückeln davon, so groß, als der Hecht ist. Ehe man aber den Fisch bereitet und aufmacht, müssen die Häringe und Sardellen schön rein gemacht seyn, der Häring in Blatteln geschnitten, die Sardellen aber ganz bleiben. Dann richtet man Butter auf eine blechene Schüssel, leget zuerst ein Stückel vom Hechten, und einen Häring neben bey, dann wieder einen Hechten und eine Sardelle eng zusammen, und so fort bis alles in der Ordnung eingeleget ist, es wird der Hecht weder gesalzen, noch giebt man etwas anders dazu als die Häring und Sardellen, welche aber zuvor in Milch ausgewässert werden müssen, decke die Speiß wohl zu, daß kein Dunst heraus kann,

der Fisch giebt von sich selbst Soß genug, es muß langsam dünsten, und wenn man glaubt, das es auf einer Seite genug gedünstet, so wendet man den Fisch behutsam auf die Andere, laßt ihn vollkommen fertig werden, und traget in sodann auf.

302. Frischen Salm oder Lachs zu braten.

Man schneidet drey fingerbreite Stücken, besprenget selbige mit Salz, leget sie in eine Pfanne, oder auf dem Rost, und läßt ihn braten, begiesset ihn mit schäumenden Butter, bis er anfängt braun zu werden, leget ihn sodann auf eine Schüssel, giesset den übrigen Butter darüber, drücket Zitronensaft darauf, und bestreuet ihn mit geriebener Semmel und Pfeffer.

303. Einen gespickten Hechten.

Dieses muß ein starker Hecht seyn; wenn er zubereitet ist, löse ihme die Haut ab, bereibe ihn gut mit Salz, spicke ihn wie einen Braten, gebe ihme den Schwanz ins Maul, und binde ihn fest; dann lege ihn in ein tiefes Kasserol, brate ihn in Butter ganz bräunlicht, oder im Backofen, begiesse ihn fleissig mit Butter. Soßen kann man machen von Austern, von Sardellen, von Krebsen, von gekochtem Spitz- oder andern Maurachen.

304. Eine Speis von Häringen.

Wasche die Häringe und putze sie recht rein, lege sie drey Tage in süsse Milch, gebe alle Tage frische

Milch daran, darnach lege sie wieder in frisches Wasser und wasche sie gleich rein ab, schneide sie am Rücken auf, und nehme sie aus, stecke sie anstatt des Eingeweid mit Zitronenschaalen und Butter an, bestreiche eine zinnerne Schüssel mit frischem Butter, lege die Häringe darein, geriebene Semmel, Mußkatenblüthe und Butter darauf, und so lasse dieses alles auf einer Kohlpfanne aufkochen.

305. Neunaugen mit rothen Wein.

Schneide ihnen die Köpfe ab, und lasse das Blut in etwas Essig lauffen, schleime sie sodann mit Salz und warmen Wasser ab, trockne sie ab, und lege sie in ein Kasserol, hernach lasse mit Wein, einem Stück Zucker, Butter, Zitronenschaalen, Lorbeerblätter, einen Zwiebel mit Nägerln gespickt, und etwas braunem Mehl die Fische stark einkochen. Beym Anrichten zerrühre das aufgefangene Blut mit der Soß von denen Fischen, und giesse es daran.

306. Gebratene Neunaugen.

Streue auf die lebendigen Neunaugen Salz, daß sie todt werden, lasse sie eine Weile darinnen stehen, nehme ein Tuch, und reinige sie von dem Schleim, bestreiche sie mit zerlassenem Butter, und brate sie auf dem Rost. Sind sie fertig, so mache braunen Butter darüber, und gebe beym Anrichten Zitronen dazu.

307. Neunaugen marinirt.

Man bratet sie wie die vorigen, bestreicht sie statt

dem Butter mit Baumöl, oder Provenceröl, legt sie in ein Fäßl, und macht es eben so, wie bey denen marinirten Fischen insgemein, und in dieser Gestalt heissen sie Bricken.

308. Frisch gesottene Neunaugen.

Wenn man sie nach Regel und Ordnung von dem Schleim reiniget, den sie natürlich mit sich führen, so machet man es also: Man wirft sie in einen Kessel, gießt siedend Wasser darauf, und durcharbeitet sie mit einem neuen Besen, bis es recht schäumet, so wird die schleimichte Haut weggehen. Dann leget man sie in reines Wasser, und wäscht sie sauber ab, nimmt ihnen das Eingeweid heraus, wäscht sie wieder aus, und giesset Essig darauf; nun schüttet man Wasser in einen Fischkessel, oder grosses Kasserol, giebt auch Wein und Essig dazu, salzet es, doch nicht zu stark, giebt Zwiebeln, Zitronenschaalen, und Lorbeerblätter dazu, lasset die Neunaugen darinnen kochen, und thut einer Nußgroß Butter dazu, daß sie weich werden. Haben sie genug gesotten, nimmt man sie vom Feuer, sprenget kaltes Wasser darüber, decket sie mit einem Papier zu, seihet sie ab, giebt Weinessig, oder Zitronen dazu, und lasset sie auftragen.

309. Fische zu sulzen.

Hiezu wird ein schöner grosser Fisch genommen, von der Art, welche zum sulzen sich am besten schicken. Man schuppet den Fisch ab, nimmt das Ingeweid heraus, schneidet ihn zu beliebigen Stücken, und

waschet ihn rein aus, schlaget ihn in ein mit Essig genetztes Tuch, und lasset die Stücke Fisch ein paar Stunden darinnen liegen. Indessen, wenn der Fisch nur zwey Pfund hat, so nimmt man ein halbes Pfund geraspeltes Hirschhorn, läßt solches in einer guten Maaß Wasser drey Stunden lang kochen; umgerührt darf es nicht werden, sonst wird es trübe. Nachdem nimmt man den Fisch aus dem Tuch, wischet ihn gut ab, leget ihn in ein Kasserol, thut etliche Lorbeerblätter, Zwiebeln mit Nägerln bestecket, Zitronenschaalen und Pfeffer dazu. Zuerst giesset man das klare von dem Hirschhorn durch ein Serviet auf den Fisch, und dann noch halb Wein und halb Essig so viel dazu, daß der Fisch in dem Kasserol oder Geschirr, worinnen er liegt, ganz damit bedecket ist, setzet ihn aufs Feuer, und lasset ihn so lange sieden, bis er anfängt sich von denen Gräten abzulösen. Darnach leget man ihn auf eine Schüssel heraus, probiret die Brühe, ob sie sich sulzet, ist sie zur Sulz tauglich, so giesset man sie durch ein Haarsieb über den Fisch, welcher zuvor ordentlich auf eine Schüssel geleget, und mit Zitronenschnitzen und etwas grünen kann gezieret werden, und so lasset man ihn beystehen und sich sulzen. Will man zum Beyspiel die Sulze färben mit gelber Farb, so färbet man die heisse Brühe mit etlichen Fasern Safran, roth, mit spanischem Flohr, grün, mit Spenath, oder Peterfilkraut. Hiebey aber ist zu bemerken, daß die Farben nicht in die siedende Sulz, weil sie sonst die Farb verliehren, dürfen gegeben, sondern unter die schon in etwas abgekühlte Sulz vermischet werden.

310. Gebackene und auf dem Rost gebratene Fische zu mariniren.

Wenn man Fische mariniren will werden sie geschuppet, ausgenommen, gewaschen, in und auswendig gesalzen, und wenn sie eine Stunde in Salz gelegen sind, trocknet man sie mit einem saubern Tuch rein ab, wendet sie in zerlassenen Butter um, und bratet sie auf den Rost oder backet sie wie gewöhnlich in Schmalz. Lasset sie alsdann kalt werden, bestreuet ein weites wohl glasirtes irrdenes Geschirr mit gröblicht gestossenen Nägerln, Mußkatenblüthe, ganzen Kappern, länglicht geschnittenen Zitronenschaalen, beleget es mit ganzen Lorbeerblättern Basilikum, Thimian und Zitronenschnizen, leget darauf die Fische, und auf diese die nemlichen Gewürze und Kräuter nebst Zitronenschnizen. Ueber alles dieses giesset man einen Theil Wein, zwey Theile Essig, und ein wenig gutes Provenceröl, leget einen Deckel darauf, beschweret es mit einen Stein, und lasset es an einen kalten Ort, bis zum Gebrauch, wenigstens drey Tage stehen. Auf diese Art zubereitete Fische halten sich auch wohl vierzehen Tage. Will man gebackene Fische mariniren, so werden sie wie gewöhnlich gebacken. Diese läßt man, wie die Gebratenen erkalten, legt sie auf die nemliche Schüssel, auf welcher man sie zur Tafel geben will, bestreuet und beleget sie von unten und oben, mit Kräutern, Gewürz nnd Zitronenschnizen, giesset Essig und Wein darüber, deckt sie fest zu, und läßt sie, ehe man sie auftragen will, wenigstens drey bis vier Stunden, oder längstens einen

halben Tage stehen. Ehe man sie auf den Tisch giebt, schöpfet man mit einen Löffel von der Soß etwas auf die Fische herum. Diese Art Fische werden zu kalten Traktamenten gegeben. Die Fische, welche gebacken zum mariniren tauglich sind, sind Hechten, Forellen, Weißfische und Karpfen, diese können nicht gebraten marinirt werden.

311. Allerley Fische auf gemeine Weiße auf dem Rost zu braten.

Wenn die Fische geschuppet sind, werden sie rein gewaschen, und dann erst am Bauch aufgeschnitten, das Eingeweid herausgenommen mit Salz und Pfeffer eingerieben, und in und auswendig mit Butter bestrichen; alsdenn wird Salbey in die Fische gestecket, und auswendig mit Salbeyblättern umwunden. Unter den Braten müssen sie, wie alle Fische umgewendet, und öfters mit Butter beträuft, worunter Zitronensaft muß gedrücket werden. Man kann sie zur Tafel mit Zitronensoß, oder mit Essig und Oel aufsetzen.

312. Gebratene Schleyen.

Man kann sie entweder abziehen, wie den Aal, oder schuppen, Kopf, Schwanz und Flossen abschneiden. Dann mache sie auf den Rücken auf, nehme das Ingeweid heraus, wende sie um, daß die Haut inwendig hineinkommt, stecke Salbey, Petersilkraut und Butter hinein, binde einen Faden darum, lege sie auf den Rost und beträufe sie mit Butter.

313. Marinirte Schleyen zuzurichten.

Wenn sie zuvor nach schon gemachter Anweisung gereiniget, so marinire sie mit Pfeffer, Salz unzeitigen Traubensaft, mit Nägerln gespickten Zwiebeln, und Zitronensaft. Oder bestreue sie mit Mehl, tunke sie in einen klaren Teig von Eyern, Mehl und Salz, und lasse sie in reinem Butter backen, bis sie eine schöne Farbe bekommen. Wenn sie fertig sind, richte sie an, und besetze den Rand der Schüssel nach Belieben mit Zitronenschnitzen. Will man sie kalt haben, so nimmt man sie aus, schneidet an der Seite in die Haut, und siedet sie in Salzwasser, oder Weinessig. Wenn sie also gesotten, und wieder kalt sind, leget man sie auf eine Schüssel, bestreuet sie mit Peterfilkraut, und giebt Oel und Essig dazu.

314. Schleyen mit saurer Ram- und Kappernsoß.

Man siedet vorerst die Fische gehörig ab, machet in einem Kasserol Butter braun, streuet Mehl darein, daß es braun werde, giesset Essig und etwas Brühe darauf, würzet es mit Pfeffer, Ingber, Zitronenschaalen, ein paar Lorbeerblätter, rühret sauern Ram mit der Brühe wohl ab, und giesset es wieder in das Kasserol, giebt eine handvoll Kappern in die Brühe, leget die Schleyen darein, und wenn sie durcheinander gekocht haben, so richtet man sie an.

315. Schnecken zuzurichten und zu sieden.

Man siedet sie in Wasser, bis man sie leicht aus

ihren Schalen (Häuseln) nehmen kann, putzet sie sauber, und reibt sie mit Salz ab. Alsdenn nehme Fleischbrühe, thue gehackten Petersil, Pfeffer, Mußkatenblüthe darein, und lasse die Schnecken ein wenig darinnen sieden. Sodann putze ihre Häusel, reibe sie mit Salz aus, thue in jedes Schneckenhäusel ein wenig Butter, welcher wohl mit Pfeffer und Mußkatenblüthe abgetrieben ist, und den Schnecken darauf, wieder ein wenig Butter, und Semmelbröseln, lege sie in ein Kasserol, giesse die Brühe darüber, und lasse sie noch ein wenig kochen.

316. Schnecken auf andere Art zu kochen.

Wenn man fünf und zwanzig Schnecken nehmen will, so streuet man eine handvoll Salz, und reine Asche daran, und giesset siedendes Wasser darüber, lasset sie als ein hartes paar Eyer sammt ihren Häuseln kochen, oder bis sich ihre Deckel oben öffnen. Dann giesset man sie ab, und nimmt die Schnecken mit einer Gabel aus ihren Häuseln, ziehet die schwarze Haut davon ab, schneidet das Harte vornen am Kupfe weg sammt dem Schwanz, reibet das Uebrige mit Salz, nnd waschet sie in warmen Wasser ab, und das so oft, bis der Schleim ganz davon weg ist. Dann nimmt man zu fünf und zwanzig Schnecken einen guten halben Vierling Butter, etliche klein geschnittene Sardellen, Schalotten, Zitronenschaalen, Petersilgrünes, Mußkatenblüthe, Semmelbröseln und Salz, rühret es stark ab. Sodann thut man die Schnecken in ein Kasserol sammt dem Gerührten, giesset heisse Fleisch-

suppe oder Wasser, aber nur ohngefähr ein Trinkgläsel voll dazu, decket es wohl zu, stellet es auf Kohlfeuer und lasset alles miteinander eine kleine Viertelstunde kochen, und so richtet man sie an.

317. Majoran-Brühe an die geputzten Schnecken.

Zu fünf und zwanzig Schnecken nehme eines Hühnerey groß Butter in ein Kasserol, röste etliche löffelvoll Mehl ganz weißgelb darinnen, mit heisser Fleischbrühe aufgefüllt, etwas fein gestossenen Majoran, nebst ein wenig Muskatnuß dazu gethan. Wenn diese Brühe eine halbe Viertelstunde gekochet hat, thue die Schnecken darein, und lasse sie noch eine kleine Viertelstunde darinnen kochen; dann richte sie an.

318. Schnecken zu braten.

Wenn die Schnecken, wie schon gesagt, gesotten gereiniget und geputzet sind, so setze ihre Häusel mit Essig, Salz und Wasser zum Feuer, und lasse sie ein wenig kochen, und reibe sie sodann von innen und aussen mit Salz recht wohl ab, wasche sie recht rein in warmem Wasser aus, und sodann in frischem. Jetzt lasse sie ausseihen. Indessen wiege einen Vierling gewaschene und ausgegrätete Sardellen recht fein. Rühre zu fünfzig Stück Schnecken ein halbes Pfund Butter wohl und stark ab, thue die gewiegten Sardellen nebst fein geschnittenen Zitronenschaalen und gestossene Muskatenblüthe zu dem Butter, und rühre

alles wohl durcheinander. Von dem Gerührten thue einen guten Kaffeelöffelvoll in jedes Häußel; hernach einen geputzten Schnecken, ein paar Kaffeelöffelvoll Fleischbrühe, wieder Butter so viel, bis das Häusel voll ist, streiche es oben wieder gleich mit einem Messer, und so mache es fort bis alle gefüllet sind. Die Schnecken setze auf ein Blech so neben einander, daß, wenn sie zu braten anfangen, nichts herauslauffen kann. Stelle das Blech in einen Back- oder Bratofen, und laß die Schnecken eine halbe Stunde darinnen braten. Wenn sie nun fertig, lege sie auf eine Schüssel ordentlich herum, und trage sie auf. Man kann die Schnecken auf den Rost auch braten, doch werden sie besser im Ofen. Wenn man sie nicht gerne zu stark gebraten haben will, so lasse sie nur eine Viertelstunde im Ofen.

319. Eine andere Fülle in die Schneckenhäuser.

Zu fünf und zwanzig Schnecken nehme einen Vierting Butter, laß ihn zergehen, aber nicht heiß werden, thue einen halben Häring, rein ausgegrätet, und fein zerstossen, samt vier Loth ausgegräteten Sardellen, recht fein geschnittenen Zwiebeln, ein klein wenig Pfeffer, eine kleine Handvoll feine Semmelbröseln dazu, rühre alles durcheinander, thue die Schnecken nebst dem Saft von einer halben Zitrone darunter, und laß es eine Viertelstunde auf dem Kohlfeuer dämpfen, dann fülle in jedes Häusel etwas von dem Gekochten,

einen Schnecken, und sodann wieder von dem Gekochten, stelle sie sodann nach obiger Art in den Backofen, lasse sie aber nur so lange darinnen, bis sie siedendheiß sind, richte sie auf die Schüssel, wie oben gesagt, und gebe sie zur Tafel.

320. Grundeln zu backen.

Man waschet sie rein, lasset sie in einem Selher ablauffen, und ein wenig in Salz liegen, trocknet sie mit einem Tuch, doch nicht zu stark, ab, damit der Schleim davon kommt, machet in einer Pfanne Schmalz heiß, die Grundeln werden, so viel man auf einmal herausbacken will, in einer tiefen Schüssel mit Mehl eingestaubt, und solche aus heissem Schmalz herausgebacken. Oder man zerklopfet, wie bey den gesottenen Grundeln, Eyer mit Ram, Salz und Petersil, klein gehackt in einen Hafen, thut die Grundeln darein, und wenn sie sich voll geschlucket haben, so werden sie herausgenommen, ein wenig abgetrocknet, mit Salz und Mehl bestreuet, und so in Schmalz schön gelb und rösch heraus gebacken.

321. Abgesottene Rutten.

Mache die Fische, wie gewöhnlich auf, wasche sie sauber. Sodann richte in ein Kasserol, oder Reine, Essig, Wasser, Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeerblätter, Zitronenschaalen, Kuttelkraut und Salz zusammen, lasse alles wohl sieden, über die Fische giesse Essig, und wenn in dem Kasserol alles recht siedet, so gieß

die Fische samt dem Essig darein, lasse sie schön sieden, richte sie nach Ordnung auf eine Schüssel, und garniere sie mit grünem Petersil.

322. Forellen in Tokayer Wein.

Wenn die Forellen aufgemacht und gehörig zubereitet, so schneide auf jeden Seiten etlichemal aber nicht zu tief in die Haut, und salze sie. Alsdann giesse soviel Tokayer Wein in eine messingene Pfanne, daß die Fische bedecket sind, lege Lorbeerblätter, eine ganze Muskatenblüthe, ganzen Safran, ein wenig Roßmarin, und etwas mit Mehl abgetriebenem Butter, thue die Fische hinein, und rüttle sie öfters. Sollte der Tokayerwein zu süsse seyn, so drücke Zitronensaft darein. Wenn die Fische fertig, richte sie an, und gebe die Soß darüber.

323. Die blau abgesottenen Forellen zu sulzen.

Mache hiezu folgende Sulz. Nehme ein paar Kälberfüsse, und ein halbes Loth Haußenblaße, siede diese zwey Stücke in anderthalb Maaß Wasser so lange, bis man merket, daß es sich sulzet, dann seihe es durch ein Tuch, überfahre es mit Fließpapier, damit das Fette, so auf dem Durchgesiehenen ist, sich hineinziehet, und daran hängt. Darnach koche es nocheinmal, und wenn du süsse Sulz haben willst, so nehme Zucker, Wein ein wenig Essig, Zitronenschaalen und Zitronensaft, und giesse es in die Sulz, laß es eine halbe Stunde noch aufsieden; dann zerklopfe drey Eyerweiß zum Schnee,

und schütte, wenn alles in vollem Sud ist, dieses Eyerweiß dazu, rühre es immer um, und es wird sich der Schaum aller hineinziehen. Endlich giesse diese Sulz durch zwey reine Servieten über die Forellen, stelle es an ein frisches Ort, und laß die Sulz bestehen, und so gieb es auf die Tafel.

324. Forellen in Papier gebraten.

Hiezu muß man die Forellen abschuppen, mache sie auf und salze sie ein. Sodann brate sie ganz saftig auf dem Rost, und lasse sie kalt werden. Wickle sie in ein mit Butter bestrichenes Papier, bestreue es mit Gewürz, Kräuteln, und Zitronenschnizen, und brate sie wieder auf dem Rost ganz langsam, daß sie recht mit dem Gewürz ausdünsten, und so richte sie samt dem Papier an.

325. Frisch gesottener Asch.

Siede ihn so, wie die Forellen ab, und bereite ihn wie die Saiblinge, darf aber nicht so lange sieden, als die Forellen, aber auf einem raschen Feuer, daß er geschwind fertig wird.

326. Frischgesottene Saiblinge.

Wenn die Fische gehörig ausgenommen, ausgewaschen, ein wenig eingesalzen, und wenn selbe zu groß sind in Stücke getheilet, so lege sie in eyßkaltes Wasser, sie werden desto kerniger, in eine breite Schüssel, besprize sie ein wenig mit frischen Essig, und mache sodann in ein weites Kasserol folgendes zum Absieden zusammen. Essig, Wasser, Salz, Zwiebeln, Lorbeerblätter Roßmarin, Zitronenschaalen, lasse dieses alles

untereinander sieden. Indessen seihe das frische Wasser von denen Fischen, nehme aus dem Kasserol einen siedenden löffelvoll Brühe, und giesse ihn über die Fische, sodann lege sie in dem siedenden Essig, decke sie zu, und lasse sie langsam fortsieden, stich mit einer Gabel in die Fisch, wenn sie gerne herausgehet, sind sie fertig, nehme sie gleich vom Feuer, schütte von dem Essig die Hälfte weg, schröcke sie mit frischen Wasser und Essig ab, decke sie zu, und lasse sie stehen.

327. Rutten an Spies gebraten.

Wenn die Rutten gereiniget, so schneide sie in Stücke, wie den Aale, salze sie ein, brate sie am Spieß, oder auf dem Rost, begiesse sie immer mit Butter, wenn sie gebratten sind, bestreue sie mit feinen Semelbrößeln, nehme Zitronensaft, Zitronenschaalen, ein wenig Ram, Mußkatenblüthe, lasse dieses in einem Kasserol untereinander anziehen, richte die Fisch auf eine Schüssel, und giesse die Soß darüber, oder gebe sie besonders.

328. Rutten in Sardellen-Soß.

Wenn die Rutten aufgemacht, die Galle herausgenommen, und sauber gewaschen, salzet man sie ein, und lasset sie in Salz ein wenig liegen, trocknet sie mit einem Tuch ab, staubet sie mit Mehl ein, und backet sie lichtbraun aus dem Schmalz. Machet folgende Soß darüber. Man muß etwelche Sardellen, wenn sie zuvor ausgegrätet sind, in Wein auswaschen, mit Petersilgrün,

klein zerhacken, Semmelschnitten in Schmalz oder Butter rösten, dann giesset man in ein kleines Kasserol halb Wein, halb Erbsensuppe, lasset dieses alles miteinander aufsieden, giebt einen löffelvoll Milchram und ein wenig Butter dazu, treibet alles durch ein Haarsieb über den Fisch, und streuet klein geschnittene Zitronenschaalen darauf.

329. Rutten mit Austern.

Wenn die Rutten gehörig hergerichtet, so hefte Kopf und Schwanz zusammen, daß sie rund bleiben, siede sie, wie schon bemerket worden, ab. Nun dünste ausgelöste Austern in Butter (man kann auch überfottene Hechtenlebern nehmen, in der Form wie Austern geschnitten) und auch mitgedünstet. Nun nehme eine gute Erbsenbrühe, in Butter geröstete Semmelbröseln, Petersilkraut, den Saft von denen Austern, Zitronenschaalen, Zitronensaft, Mußkatenblüthe, und Milchram. Jezt richte die Rutten nach Ordnung auf eine Schüssel, gieße die Soß darüber, lasse es noch einen Sud aufthun, und gieb es auf den Tisch.

330. Gebratener Biber.

Von einem Biber, welcher wie ein Lamm zertheilt werden muß, nehme das hintere Viertel, wasche es rein, sodann lege in eine Stollreine, Lorbeerblätter, Roßmarin, Zitronenschaalen, Nägerln, und Pfeffer. Salze das Biberviertel, und lege es auch in die Stollreine. Giesse ein klein wenig gute Erbsensuppe

mit etwas Wein und Essig dazu, schneide kleine Zwiebelscheiben, nicht zu viel, brenne frischen Butter darauf, und laß es alles wohl zugedeckt dünsten. Sodann nehme das Biberviertel heraus, brate es am Spieß schön bräunlicht, begiesse es mit Butter und Obers, und bestreue es mit Semmelbröseln. Lasse in Butter ein wenig Mehl rösten, und giesse von der Suppe, wo der Biber gedünstet hat, daran, ist die Soß zu wenig sauer, drücke Zitronensaft hinein, gebe noch ein wenig Gewürz dazu, und laß es aufsieden. Nehme den Biber vom Spieß, giesse die Brühe in die Schüssel, und richte den Biber darauf, lege auf den Braten Zitronenschnitzen, und gebe ihn zur Tafel. Die vordern Theile kann man in Stückeln hauen, dünsten, und die obige Brühe darüber machen.

331. Gebratener Fischotter.

Lege ein hinteres Viertel von einem Fischotter über Nacht in die Beitze, brate es am Spieß halb ab, spicke es mit länglicht geschnittenen Zitronenschaalen, und mache eine Soß von guter Erbsensuppe, Zitronensaft, und Weinessig, begiesse ihn mit dieser Soß unter dem Braten, wenn er nun fertig, richte ihn auf die Schüssel, und giesse die Soß darüber, etwas Milchram darauf, und so lasse ihn nochmal aufsieden.

332. Fischotter in der Soß.

Wenn der Fischotter abgezogen, ausgenommen und rein gewaschen, so haue das Vordere in Stücke, und

siede sie in Salzwasser. Giesse in ein Kasserol etwas gute Erbsensuppe, Wein und Essig, lasse in Butter geschnittenen Zwiebel, mit schwarz geriebenem Brod schön bräunlicht anlauffen, und brenne dieses in die Erbsenbrühe, gieb Pfeffer, Nägerln, Mußkatenblüthe dazu, lege den Fischotter hinein, und laß ihn mit einem Stückel Butter langsam sieden.

333. Frösche in einer besondern Soß.

Man nehme die Hinterntheile von Fröschen, reinige sie recht sauber, lasse sie mit Salz besprengt in Wasser sieden. Alsdann mache eine Soß von guten Wein, vielen Zucker, Weinbeer, Pfefferkuchen, Nägerln, und Zimmet. Lasse alles dieses in einen kleinen Reindl aufsieden, daß es dicklecht werde; lege die Frösche auf eine Schüssel, giesse die Soß darüber, und gebe es zur Tafel.

334. Frösch zu frikasieren.

Die zwar schon geputzten Frösche, müssen sauber gewaschen werden; dann lege sie in eine Schüssel und giesse heisses Wasser darüber, decke sie zu, und lasse sie eine Viertelstunde darinnen ligen, alsdann nehme sie heraus, lege sie in einen Seiher, daß das Wasser davon abläuft. Zu fünf und zwanzig Fröschen lasse ein Stückel Butter, so groß wie ein halbes Hühner Ey, zergehen, dämpfe die Frösche mit etwas Salz darinnen; bestreue sie mit einem löffelvoll Mehl, und schwinge sie damit um, und lasse sie noch eine Weile dämpfen.

Dann thue fein geschnittenes Peterfilkraut, heisse Fleischsuppe, am Fasttage Wasser, ein wenig Wein, Zitronenschaalen und Mußkatnuß dazu, lasse die Frösche eine Viertelstunde fort kochen, rühre zwey Eyerdotter mit einem löffelvoll Ram an die Brühe, und giebe sie so zu speisen. Die Brühe muß nicht überflüssig viel seyn, so man daran schüttet, weil die Frösche schon von sich selbst auch Brühe geben.

335. Frösche zu backen.

Wenn die Frösche geputzt sind, so salze sie ein, und wende sie gleich in Mehl um, auch etwas feine Semelbröße1n darunter, und backe sie aus heissem Schmalz schön liechtgelb heraus. Oder mache einen fliessenden Teig von Eyern, Mehl, und Milch, kehre die eingesalznen Frösche darinnen um, und backe sie, wie gesagt, heraus. Bey dem Anrichten kannst sie mit in Butter angelauffenen Peterfilkraut belegen.

336. Gebratener Salm.

Schneide den Salm in Stücke, wasche ihn rein aus, und trockne ihn mit einem Tuch wohl ab. Bestreiche ihn sodann mit Butter, und bestreue ihn mit Mußkatnuß, und etwas Salz, und brate ihn auf einem Rost, unter dem braten beträuffe ihn mit Butter und Zitronensaft, und lasse das Kohlfeuer unter dem Rost nicht ausgehen. Die Brühe mache nach folgender Art. Nehme zwölf bis vierzehen Sardellen, wasche sie recht sauber ab, und gräte sie aus, lasse sie in zwey Kaffe-

schaalen voll Wasser und einem Stückel Butter auf gelindem Feuer zergehen, drücke den Saft von einer Zitrone dazu, lasse es durcheinander aufkochen, und treibe es durch ein Haarsieb über den Fisch, so ist er fertig.

337. Gesottener Salm.

Wenn der Fisch ordentlich gereiniget ist und in beliebige Stücke zerschnitten, so richte folgendes in ein Kasserol: Weinessig und Wasser, eins so viel als das andere, gebe darein Lorbeerblätter, Zitronenschaalen, Roßmarin, ganze Zwiebeln, ganzes Gewürz, als Muskatenblüthe, Nägerln, Ingber, Pfeffer, zu jedem Pfund eine kleine handvoll Salz. Lasse alles wohl aufsieden, lege sodann den Fisch hinein, und laß ihn so lange sieden, bis er weich genug ist. Man kann den Fisch kalt mit Essig und Oel geben, oder warm mit etwas wenig von seiner Brühe, oder mit der Buttersoß, wie sie zu Forellen gemacht wird, oder mit einer Sardellensoß, von Wein, Butter, Pfeffer und Mußkatenblüthe, alles untereinander aufkochen lassen, und über den Fisch gegeben, doch muß diese Soß etwas diklecht seyn. Die Schüssel belege mit Zitronenschnitzen.

338. Frischen Lachs zu braten.

Man wasche ihn mit Essig, und lasse ihn so eine halbe Stunde liegen. Hernach vermische Pfeffer, Muskatenblüthe und ein wenig Salz durcheinander,

bestreue den Fisch überall recht wohl, und laß ihn so langsam trocknen, dann lege ihn in heissen Butter, und lasse ihn so gemach braten, thue wieder etwas vom obigen Gewürz darauf, ein wenig geriebenes Brod, etwas Wein und Essig, klein geschnittenen Salbey, und Petersil dazu, lasse alles miteinander sieden, daß es eine dünne Pfefferbrühe giebt, begiesse und bestreiche ihn oft damit, und lasse den Fisch genugsam ausbraten.

339. Gesalznen Lachs zu sieden.

Wässere ihn, wenn er zu stark gesalzen ist, ein bis zwey Tage, gebe dem Fisch zweymal des Tags frisches Wasser, schuppe, und schneide ihn zu dünnen Stücken, und siede ihn in Wasser ab. Alsdann giesse das Wasser ab, und Fleischbrühe daran, thue einen guten Theil Butter, Pfeffer, Ingber und Mußkatenblüthe dazu, und lasse es zusammen aufwallen. Man thut auch einen löffelvoll Einbrenn daran, seihet die Brühe ab, leget den Fisch nach Ordnung in die Schüssel, giesset die Brühe darüber, und streuet Mußkatenblüthe darauf.

340. Lachs auf welsche Art.

Lege den in kleine dünne Stücke geschnittenen Fisch in Salz und etwas heissen Weinessig, schneide einige Zwiebeln daran, auch ein Lorbeerblatt, und stelle ihn auf gelindes Kohlfeuer, wenn er eine Weile darinnen gelegen nehme ihn heraus. Setze in einen Kasserol ein

Seidl weissen Wein aufs Feuer, schneide Zitronenschalen auch Zitronenschnizen darein, recht viel gehackte Schalotten und ein halbes Pfund gehackte Sardellen, lege den Fisch darauf, decke das Kasserol recht fest zu, und laß es eine halbe Stunde rasch kochen. Alsdann rühre ein Stück Butter mit zwey eßlöffelvoll Mehl ab, und lege dieses Stückelweis an den Fisch, drücke Zitronensaft daran treibe durch ein Haarsieb die Brühe mit Zwiebeln, worinnen der Fisch anfangs gelegen, auch hinein, und lasse die Soß genug durchkochen. Nun richte es an und gieb es zu Tafel.

341. Gebratene Austern.

Man putzet die Austern aussen mit einen Tuch ab, sticht mit einen Messer die Schaalen voneinander, doch muß man auf die Brühe, welche darinnen ist, acht haben. Nun löße die Austern mit einem Messer in der Schaale ab, thue die schwarze Haut davon, und lege sie in die untere tiefere Schaalen zu ihrer eigenen Brühe. Sodann gebe an jede Auster einen löffelvoll zerlassenen Butter, ein wenig fein geriebene Semmelbröseln, und gestossene Mußkatenblüthe. Setze die Austern auf den Rost, und lasse sie so lange stehen, bis sie zu sieden anfangen, und die Schaale aussen herum gelb werden will, drücke an jede Auster Zitronensaft, setze sie auf eine Schüssel, und trage sie auf.

342. Falsche Austern.

Man machet die Krebsen lebendig auf, und nimmt die Schwänze heraus, thut das Bittere und die Adern

davon, salzet sie, und bestreuet sie mit ein wenig Pfeffer, leget sie in geputzte untere Austernschaalen, thut Butter dazu, setzet sie auf einen Rost auf Kohlfeuer, und lasset sie so lang darauf, bis sie gelb werden wollen, wendet sie unter dem Braten etlichemal um, daß sie nicht ankleben, drücket Zitronensaft daran, giebt ein wenig Muskatenblüthe darauf, und traget sie auf.

343. Austern-Ragout. Oder Austern in gewürzter Brühe an Fasttagen.

Man öfnet die Austern, sticht sie aus ihren Schaalen, thut ihre eigene Soß in eine Schale beyseite, und wirft die Austern in siedendes Wasser, lasset sie aber nicht kochen, und leget sie alsdann auf einem Teller in ihre eigeue Soß, thut etliche Schampions in ein Kasserol mit einem Stück Butter, giesset etwas gute Fleischbrühe daran, wenn die Schampions gekocht sind, macht man sie mit einer Kraftsuppe dicklecht, thut die Austern ohne ihrer Brühe hinein, und lasset sie darinnen nur heiß werden.

344. Austern an Fleischtägen.

Man macht es mit denen Austern, wie gewöhnlich. Wenn sie geöffnet, so thut man eine nach der andern mit dem Messer sauber herauslösen, und leget sie auf ein Teller, leget in ausgelassenen Speck etwelche Schampions, und lasset sie ein wenig damit anlauffen, giesset ein wenig Fleischbrühe daran, auch eine Schüsuppe von Schünken und Kalbfleisch, damit die Soß dicklecht wird,

schüttet die Austern hinein, daß sie heiß werden, und richtet sie warm an. Man kann die Austern, auf diese Art bereitet, zu allen Speisen, an Fleischtagen, welche mit Austern gegeben werden, gebrauchen.

345. Lachs frisch gesotten.

Nachdeme der Lachs voneinander geschnitten, mache vier fingerbreite Stückeln daraus, stecke in jedes ein hölzernes Spießel, daß sie im sieden oder herausnehmen nicht auseinander fallen, setze in einem Kasserol etwas mehr als halben Theil Wein das übrige Wasser auf eine Glut, lege ein Stück Butter, etwelche Salbeyblätter, ein wenig Roßmarin, ganzen Pfeffer, ganzen Ingber, ganze Mußkatblüthe, eine halbe Lorbeer, zwey Zwiebeln, hie und da darein geschnitten, darein. Siedet alles dieses, so lege den Fisch hinein, salze ihn, und laß ihn sieden, bis er ein wenig mild wird, hernach setze ihn vom Feuer und laß ihn eine halbe Viertelstunde so stehen, daß er sich recht ausziehet, lege den Fisch Stückweis auf eine Schüssel, bespritze ihn mit frischem Weinessig, schöpfe von der Brühe, worinnen der Fisch gesotten hat, einen schöpflöffelvoll Fetten ab, und giesse es über den Fisch. Richte ihn sodann an, wie andere abgesottene Fische, und gebe auf den Boden etwas von der Brühe dazu. NB. Eingemachter sind sie nicht so gut.

346. Lachs in der Kräutersoß.

Nehme Wein, Essig, und Wasser, eins so viel als

das andere, lege ganze Zwiebeln, Nägerln, Pfeffer, ein Lorbeerblatt, Basilikum, Bibernel, Petersil, Körbelkraut, Majoran, Roßmarin, Thimian, Krausemünz, etwas Salz, weisse und gelbe Ruben, Cellerí und Petersilwurzeln daran, lasse alles in einem Kasserol recht sieden. Lege den Fisch hinein, die Soß muß aber darüber gehen, koche den Fisch drey viertel Stunden, richte ihn an, und treibe die Soß durch ein Haarsieb über den Fisch.

347. Schaiden auf den Rost gebraten.

Wenn der Schaiden in Stücke zertheilet ist, so salze ihn ein, wasche ihn aber nicht aus, laß ihn eine halbe Stunde in Salz liegen, trockne ihn mit einen Tuch sauber ab, schmiere den Fisch durchaus mit Butter, wie auch den Rost. Alsdann lege ihn auf den Rost, begiesse ihn immer mit Butter, bestreue ihn mit Semelbrößeln, und so er fertig, giesse ein wenig gute Schüsseuppe daran.

348. Schaiden gebacken.

Dieser Fisch wird wie der gebratene zubereitet, gesalzen, mit Semmelbrößeln und Mehl bestreuet, und langsam herausgebacken. Giesse eine Soße darüber, und er ist fertig.

349. Schaiden in der Soß.

Siede den Schaiden frisch ab, doch nicht zu stark, daß er nicht zerfällt, und mache dabey, was bey andern

abgesottenen Fischen zu thun ist. Dazu kannst eine gute Zitronen- oder Kappernsoß machen, welche man auch zu den gebackenen Schaiden geben kann.

350. Schiel frischgesotten.

Wenn der Fisch ausgenommen und gewaschen, so siede ihn in Salzwasser, ziehe ihm die Haut ab. Sodann bestreiche eine Schüssel mit Butter, lege ihn darauf und stelle die Schüssel auf eine Kohlpfanne. Wenn der Fisch groß ist, lasse in einem Kasserol Butter zergehen, schneide Petersilgrün darunter, nimm drey ausgegrätete Sardellen, etwas wenig Kappern, Zitronensaft, laß alles untereinander dünsten, rühre es um, und treibe es durch ein Haarsieb über den Fisch. NB. Man kann auch über den frischgesottenen Schiel, wenn man ihm die Haut nicht abziehet, folgendes richten: Mache eine Butterſoß, giesse Erbsensuppe daran, sprudle in ein Häferl drey Eyerdotter, etwas zerlassenen Butter mit Milch ab, giesse es auch darunter, und lasse es ein wenig aufkochen. Dünste Trüffeln, oder Schampions, richte den Fisch in eine Schüssel an, lege die Trüffeln oder Schampions darauf, und schütte die Soß darüber.

351. Schiel auf holländer Art.

Mache den Schiel auf, salze ihn ein, lege ihn in eine Schüssel, und lasse ihn zwey Stunden liegen. Giesse in ein Kasserol eine Maaß Wasser und ein Seidl Essig (wenn der Fisch zwey Pfund schwer ist) eine ganze Muskatblühte, acht Pfefferkörner, einen ganzen Zwie-

bel mit Nägerln besteckt. Wenn dieses alles recht siedet, lege den Fisch hinein, und lasse ihn bey einer Viertelstunde, wohl bedeckt, sieden. Wenn er fertig, lege ihn auf die Schüssel, und giesse einen Vierling zerlassenen Butter darüber, belege ihn mit grünen Peterfilkraut, und etwas Zitronen-Schnitzen, und gieb ihn auf die Tafel.

352. Schiel mit Kräutersoß.

Wenn der Fisch hergerichtet, und vorhero in halb Wasser halb Essig abgesotten ist, so mache folgende Kräutersoße darüber. Nimm Bertram, Schalotten, Sauerrampfer, zwey oder drey Schampions, Körbelkraut, Bibernel, schneide alles recht fein zusammen. Nehme vier harte Eyerdotter und treibe sie fein in Provenceröl ab, nimm Bertrameßig in ein Kasserol, und lasse die Kräuter wohl dünsten, rühre die abgetriebenen Eyerdotter darunter, schlage es durch ein Haarsieb, wenn es fertig, über den Fisch. NB. Wenn du den Schiel recht körnig haben willst, so salze ihn ein, schlage ihn in ein Tuch und lasse ihn eine Nacht, vor du ihn braucheſt, liegen.

353. Asch gebraten.

Wenn der Fisch geschuppet und gewaschen, salze ihn ein, und lasse ihn in Salzwasser liegen; trockne ihn ab, und schmiere ihn durchaus mit Butter, so auch den Rost, und wenn dieser recht heiß ist, so lege den Fisch darauf, und laß ihn braten, wende ihn öfters

von einer Seite auf die andere, und ist er fertig, lege ihn auf eine Schüssel, laß in einem messingenen Pfandl Butter zergehen, drücke Zitronensaft darein, und lasse es aufsieden, begiesse mit diesem den Fisch auf den Rost unter dem Braten, und vor dem Auftragen giesse von dieser Soß darüber, ziere ihn mit Petersilgrün, und lege Zitronenschnitzen darauf.

354. Den Biberschwanz zuzubereiten.

Man brühet den Biberschwanz mit siedendem Wasser, und ziehet sodann die Haut davon ab. Siede ihn in Salzwasser, bis er mürb wird, mache alsdann mit einem Messer nicht gar zu tiefe gewürfelte Schnitt darein, und bestreue ihn mit Gewürz und Zucker. Nun lege ihn auf den Rost, begiesse ihn mit frischem Butter, mache eine süsse Soß darüber, und gebe ihn auf den Tisch.

355. Gefüllte Grundeln.

Wenn die Grundeln ohne Wasser in der Schüssel sind, so schütte Milch und Eyer untereinander abgeschlagen daran, weil sie noch lebendig sind, so werden sie sich ansaugen. Nun lege sie in einen Seiher, daß sie etwas ablauffen, bake sie aus heissem Schmalz, und mache eine Soß nach Belieben dazu.

356. Frischgesottene Grundeln.

Siede die Grundeln in Essig, Wasser, Salz und Lorbeerblätter ab, bevor aber tödte sie mit Wein oder

Essig, welchen man über sie abgiessen muß; siedet alles in Kasserol, so schütte die Grundeln darein, lasse sie wie ein paar Eyer sieden, schütte die Hälfte vom Sud weg, bespritze sie mit frischem Wasser, so werden sie recht körnig, gebe sie auf den Tisch mit Petersilgrün gezieret, und Oel und Essig dazu.

357. Hausen abzusieden.

Richte Wasser, Salz, Zwiebeln und Lorbeerblätter in ein Kasserol, lasse es wohl sieden, und lege den in Stücke zertheilten Hausen darein. Wenn der Fisch ausgesotten, schütte von dem Sud die Hälfte weg, und besprenge ihn mit frischem Essig. Hiezu kann man frischen Merrettich in Essig und Oel geben, oder mache eine Soß von Merrettich, Milchram, geweichter Semmel ohne Rinde, rühre es untereinander ab, und giesse von der Brühe, worinnen der Hausen gesotten ein wenig daran, lasse es aufsieden, und gieb es über den Hausen, oder in eine besondere Schale; oder gebe eine gute Sardellen- oder Zitronensoß darüber, oder grünen Petersil in Butter geröstet.

358. Gebratene Hausen.

Zertheile den Hausen, und salze ihn ein, laß ihn eine halbe Stunde in Salz liegen, trockne ihn mit einem Tuch ab, bestreiche ihn über und über mit Butter bestreue ihn mit fein gestossener Semmelrinde, gieb ihn in eine Bratreine, beträuffe ihn mit Zitronensaft, und gebe ihn in einen Backofen, doch muß öfters nach-

gesehen und frisch mit Butter begossen werden, der Fisch darf nicht länger als drey Viertelstunden braten, sonst wird er weich. Man kann ihn auch auf den Rost braten, und machet eben dasjenige, was schon ist angezeiget worden.

359. Hausen in einer Muschel-Soß.

Brühe den Hausen mit siedendem Wasser ab, salze ihn ein, und brate ihn auf dem Rost; hernach lasse in einem Kasserol Butter heiß werden, streue etwas Mehl darein, daß es schön lichtbraun wird, gebe ausgegrätete Sardellen, Zwiebeln und ein wenig Peterfilgrün, alles recht klein gehacket darunter, und in das Kasserol gethan, treibe gute Erbsenbrühe daran, daß es etwas dicklecht wird, lasse es gut aufkochen, und lege den Hausen darein; die Muscherln müssen in Wein wohl ausgewaschen werden, sodann thue sie zuletzt in die Soß, und richte es an.

360. Hausen gebacken in Ofen.

Nehme ein schönes Stück von Schweif des Haußen, wasche ihn sauber, salze ihn ein, und spicke ihn mit Sardellen, Gewürz, und Kräutern. Richte ihn in eine Bratreine, mit Butter, Zitronenschnizen, auch Zitronenschaalen, zerschiedenen Gewürz und guten Obers, besäe ihn obenauf mit feinen Semmelbrößeln, und gebe ihn in den Ofen, laß ihn so lange darinnen, bis er ausgebacken ist, nehme ihn heraus, und seihe die Soß von der Bratreine ab, thue Trüffeln, Austern und Mu-

scherln darunter, lasse es ein wenig aufkochen, gebe Butter und Zitronensaft daran, und so richte es über den Fisch.

361. Hausen in besonders guten Pfeffer.

Ueber dem gesottenen Hausen, kann man folgenden Pfeffer geben. Siede gedörrte gute Zwetschgen in Most, oder süssen Wein weich, bähe schwarze Brodrinden in Zucker und Wein, löße die Zwetschgenkern aus, gebe recht klein geschnittene Zitronenschaalen, und ein wenig gerösteten Zwiebel darunter, lasse alles wohl untereinander verkochen, und rühre es immer um, bestreue den Hausen mit gestossenen guten Gewürz, und Nägerln, und richte den Pfeffer darüber an.

362. Huechen frisch gesotten.

Bereite den Fisch wie gewöhnlich, schneide ihn in beliebige Stücke, und siede ihn, so wie den Asch ab. Alsdann, wenn man ihn nicht frisch gesotten geben will, nehme in ein Kasserol guten Butter, klein geschnittenen Petersil, und laß ihn so herausrösten, gieb ihn über den Huechen mit ein wenig Mußkatenblüthe, drücke Zitronensaft daran, und giesse in die Schüssel unten etwas von der Brühe, worinnen der Fisch gesotten, und er ist fertig.

363. Karpfen in dey Sardellensoß.

Mache z. B. einen schönen Donau-Karpfen auf, schuppe ihn ab, schneide ihn in beliebige Stück, salze ihn

ein, und laß ihn ein wenig so liegen, streiche ein Kasserol mit Butter wohl aus, lege darein Petersilwurzeln, gelbe Ruben, einen ganzen Zwiebel, Lorbeerblätter, etwas Kuttelkraut, zerschiedenes gestossenes Gewürz, lege den Fisch darauf, giesse Wasser, Wein, und Essig, von jedem gleichviel, daran, damit es über den Fisch ausgehet, und lasse ihn eine halbe Stunde dünsten, wasche drey schöne Sardellen rein, gräte sie aus, schneide grünen Petersil, Zitronenschaalen fein zusammen, lasse eines Hühnerey groß Butter in einem Kasserol heiß werden, und gebe Mehl darein, lege die Sardellen darein, und rühre es wohl um, seihe die Soß von dem gedünsten Fisch an die Sardellen, laß es wohl aufsieden, richte den Fisch auf eine Schüssel, seihe die Sardellensoß durch ein Haarsieb über den Fisch, laß ihn nochmal in der Schüssel aufsieden, und gebe ihn so zubereitet.

364. Karpfen mit Oliven.

Wasche den geschüppten Karpfen; wenn er aufgemacht ist, wohl aus, und salze ihn ein, laß ihn ein wenig liegen, lege in ein Kasserol oder Stollreine frischen Butter, Semmelbröseln, viel geschnittenes Petersilgrün, zwey löffelvoll Obers, Zitronenschaalen, zwey ausgegrätete Sardellen, hacke sie recht klein, Mußkatenblüthe und Pfeffer, lege den Fisch darauf, lege auf den Fisch wieder von dem nemlichen, was auf dem Boden im Kasserol ist, lasse alles eine Weile dünsten, und giesse ein gutes Glas Wein darauf mit durchgetriebener Erbsenbrühe, und ehe du ihn anrichtest, so thue

erst frische Oliven darein, und so ist er fertig, und auf die Tafel zu geben.

365. Karpfen ganzer gedünstet.

Schuppe einen schönen Karpfen, öffne ihn, und nehme von dem Ingeweid die Galle behutsam weg, das übrige laß in dem Fisch, salze ihn wohl, lege ihn in eine nicht zu kleine Stollreine. Zuvor man aber den Fisch hineinleget, lasse Mehl in Butter darinnen bräunlicht werden, streue allerhand Gewürz hinein, wie auch Roßmarin, Lorbeerblätter, einen Zwiebel mit Nägerln gespickt, Zitronenschaalen, nun lege den Fisch darauf, und bedecke ihn von oben mit denen nemlichen Kräutern und Gewürzen nebst Kappern und Zitronenschnitzen, einem Glaß Wein, und drey löffelvoll Essig, giesse eine gute Erbsenbrühe daran. Sieb unten und oben Glut, oben aber mehr, lasse ihn dünsten, und rüttle ihn öfters, daß er sich nicht anbrennet, richte sodann den Fisch auf eine lange Schüssel, und treibe die Soß durch ein Haarsieb über den Fisch. NB. Bey denen Karpfen, wenn selbe abgesotten worden, ist besonders zu bemerken, daß er gleich dem Hechten kann abgesotten werden, aber er muß länger sieden, als der Hecht, und daß der Karpf auch stärker muß gesalzen werden.

366. Lapperdon in Buttersoß.

Der Lapperdon muß mit siedendem Wasser abgebrühet, alsdann erst geschuppet, und in Wasser abge-

sotten werden. Lege ihn, wenn er fertig ist, auf eine Schüssel, streue klein geschnittenen Petersil, nebst Pfeffer und Mußkatnuß darauf, lasse frischen Butter recht heiß werden, nehme den Schaum von Butter, und giesse ihn über den Fisch. Will man eine Sardellensoß mit Erdäpfel darüber haben, so nehme in ein Kasserol Butter, ausgegrätete, wohlgewaschene Sardellen, klein gehacktes Petersilgrün, und lasse es dünsten, hernach nehme gesottene Erdäpfel, und wenn sie abgeschält, und rund aufgeschnitten, so lege sie auf den Lapperdon, und giesse die Soß durch ein Haarsieb darüber.

367. Lapperdon mit Petersilwurzeln.

Der Lapperdon muß mit eben der Art bereitet werden, wie schon gesagt worden. Sodann schneide Petersilwurzen Gliedlang, und recht fein, siede sie in Wasser mit Schmalz ab. Lasse in einem Kasserol Butter zergehen, gebe einen Zwiebel dazu, und lasse das Mehl etwas lichtbraun werden, giesse gute Erbsenbrühe daran, und gebe die Petersilwurzeln darein, laß sie wohl kochen, gieb Salz, Pfeffer, und ein wenig Mußkatnuß dazu, lege den Lapperdon trocken auf die Schüssel, und gieb die Soß darüber.

368. Lapperdon in Sardellensoß.

Wenn der Lapperdon auf schon beschriebene Art und Weiße zugerichtet ist, so lasse ihn in seinen Salz liegen, bis du ihm brauchest. Nun mache die Sardellensoß

wie gewöhnlich, schälle die gesottenen Erdäpfel ab, schneide sie in runde Scheiben, belege den Fisch damit, und gebe die Soß durch ein Haarsieb getrieben darüber.

369. Austern mit Ruttenlebern in der Zitronensoß.

Die Ruttenlebern schneide in Blätter, und lasse sie mit denen ausgelößten Austern in Butter anlaufen, lege die Austern, sammt den Ruttenlebern in eine Schüssel nach Ordnung, begiesse sie mit frischen Butter und Zitronensaft, streue Semmelbrößeln und recht klein geschnittene Zitronenschaalen darauf, lasse alles in der Schüssel wohl zugedeckt mitsammen dünsten, streue etwas Mußkatenblüthe daran, und den Rauft belege vor dem Anrichten mit braun geröfteten Semmelbrößeln.

370. Braxen auf dem Rost zu braten.

Wenn die Braxen geschüppet und ausgenommen worden, so thue Salz hinein, auswendig besprenge sie damit, und lasse sie so eine Weile liegen, dann trokne sie ab, wende sie ganz in zerlassenen Butter oder Schmalz um, lege sie auf den Rost, welchen man zuvor wohl beschmieren muß, laß sie braten, beträufe die Braxen mit Butter und Zitronensaft, und wende sie öfters behutsam auf dem Rost um, und so sie fertig, richte sie an, garniere die Schüssel mit Petersilgrün, und belege die Fische mit etwelchen Zitronenschnitzen.

371. Die geselchten Fische nach Geschmack zuzurichten.

Die geselchten Fische aller Gattung müssen mit siedenden Wasser abgebrühet werden, decke sie zu, und lasse sie liegen, damit sie erweichen. Sodann mache eine Buttersoß, hacke grünen Petersil recht klein darunter, thue etwas Obers dazu, und laß es aufkochen. Ziehe denen Fischen die Haut ab, und richte sie auf eine Schüssel, giesse die Soß darüber, lege ein wenig Butter und Mußkatenblüthe daran, lasse sie noch ein wenig aufsieden, und richte sie an.

372. Barben zu backen.

Wenn die Barben abgeschüppet, und rein ausgewaschen, so werden sie, wenn selbe zu groß seynd in Stücke nach Belieben zerschnitten, sind sie aber klein, so muß man Kopf und Schwanz zusammen heften, daß sie rund bleiben. Sodann macht man kleine Schnitte in den Fisch an der Seite, salzet ihn ein, und läßt ihn so eine Stunde in Salz liegen, trocknet sie gehörig mit einen Tuch ab, bestreuet sie mit Mehl, oder Semelbrößeln, läßt das Schmalz recht heiß werden, und backet sie schön heraus, lege sie auf Brodschnitten in eine Schüssel, damit das Schmalz darein läuft (wie man bey allen gebackenen Fischen zu beobachten hat) nimmt grünen sauber ausgesuchten Petersil, waschet ihn rein, troknet ihn ab, und läßt ihn in Butter anlauffen, richtet die Barben ordentlich auf eine Schüssel, und bestreuet sie mit dem Petersil. NB. Zum besten wäre das

Erbsenmehl zum Fisch backen, und kann dieses bey allen Gattungen Fischen gebraucht werden.

373. Perschlingen zu kochen.

Die Perschlinge müssen geschuppet, gewaschen und in Stücke geschnitten werden. Dann läßt man in einen Kasserol Butter zergehen, thut ganzen abgeschälten Knoblauch, ganz kleine Zwiebeln und viel geschnittenen Petersil darein, salzet alles wohl und leget die Fische hinein, lasset sie langsam dämpfen. Wenn sie eine halbe Stunde gedämpft haben, staubet man Mehl daran, giebt Mußkatenblüthe und Pfeffer dazu, wendet die Fische behutsam um, und lasset sie fortdämpfen, sind sie nun fertig, so giesset man etwas Wasser daran, und lasset sie vollends auskochen, und so giebt man sie auf den Tisch. NB. Man kann zu denen Sorten Fischen, auch die Sardellensoß, wie man selbe zu denen Barben macht, oder die Buttersoß, wie zu denen Forellen gebrauchen.

374. Den moderigen Geschmack denen Fischen zu benehmen.

Man thut sie lebendig vor dem sieden in frisches Brunnenwasser, schüttet etwas Salz darein, und rühret die Fische in dem Wasser wohl untereinander. Dieses thut man drey bis viermal, und giebt allezeit frisches Wasser dazu: dann der moderige Geschmack ist bey denen Fischen nur in der Haut, und dringt also bey dem Sieden erst in das Fleisch.

375. Fischblasen mit Nutzen zu gebrauchen.

Man wirft sie gemeiniglich als unnütz weg, man kann sie aber zum hellmachen des Kaffee, statt des Hirschhorn oder Hausenblasen gebrauchen. Man nimmt sie, ohne sie zu zerdrücken, samt dem Eingeweid aus dem Fisch, waschet sie rein aus, und löset die feine zarte Haut, mit welcher jede Fischblase überzogen ist, mit einem feinen Messer ab, die durchsichtige Blase wäscht man noch einmal ab, und hängt sie an einen Zwirnfaden zum trocknen. NB. Von allen Fischen sind die Blasen zu gebrauchen.

376. Den Otter zuzurichten.

Lasse den Otter von einem Fleischhacker ausziehen, oder von einem, der es verstehet; der Schweif, die Tatzen und das Maul bleiben ganz, damit der Balg nicht verdorben werde. Hernach nehme ihn aus, und brühe ihn zwey bis dreymal mit siedendem Wasser über und über wohl ab. Lasse ihn in frischem reinem Wasser eine Weile liegen, damit er den Geruch verliehret, dann häutle ihn, wie einen Hasen ab, und lege ihn in eine gute Beitz, lasse ihn sodann in der Beitz dünsten, so lang als man will; dann nehme den hintern Theil von dem Otter, spicke ihn, wie einen Hasen mit Sardellen und länglicht geschnittenen Zitronenschaalen, brate ihn am Spieß, und begiesse ihn mit Milchram, und seiner Beitz recht oft, die Soß, welche in der untergesetzten Bratreine bleibet, giesse sodann in die Schüssel, worauf man den Otter anrichten will, lege

den Braten darauf, bestreue ihn ein wenig mit geschnittenen Zitronenschaalen, und gieb ihn auf die Tafel.

377. Den vordern Theil des Otter zuzurichten.

Schneide die vordern Theile des Otter in Stücke wie sie aus der Beitz genommen werden, und dünste sie langsam. Sodann mache einen Fasch von Karpfen oder Hechtenbrat, die Gräten aber müssen wohl herausgesüchet werden, gebe Sardellen und Kappern und ein Stück Butter darunter samt dem Karpfenblut. Weiche etwelche Schnittenbrod in die Beitz ein, lege ihn auf eine Schüssel, und gebe den Fasch darüber. Man kann ihn auch in eine Pastette, so wie er jetzt zubereitet ist, einrichten.

378. Gebackenen Stockfisch mit Sardellensoß.

Nehme ein schönes Stück Stockfisch, ziehe die Haut davon ab, und schneide ihn zu beliebigen Stücken, salze ihn ein und lasse selben eine Weile ligen, trockne ihn sauber ab schlage etwelche Eyer ab, und wende die Stück darinnen um, bestreue ihn mit Mehl und feinen Semelbrößeln, und backe ihn schön gelb aus dem siedenden Schmalz. Sodann nehme ausgegrätete wohlgewaschene Sardellen, in Butter geröstete Semelbrößeln, klein geschnittene Zitronenschaalen, Mußkatenblüthe, frischen Butter und Milchram, lasse alles wohl aufkochen, und giesse es über den Stockfisch. Oder richte

den gebackenen Stockfisch auf eine Schüssel, oder in eine Stollreine, giesse gutes Obers darüber, gebe etwas Mußkatenblüthe daran, lasse ihn auf einem gelinden Kohlfeuer aufdünsten, und richte ihn an. In diese Soßen, kann auch der auf den Rost gebratene Stockfisch gethan werden. Nur ist zu bemerken, daß der Stockfisch, wenn er auf dem Rost gebraten nur geschuppet wird, nicht aber die Haut darf abgezogen werden.

379. Stockfisch auf Hechtenart.

Nehme sechs grosse Stücke schönen Stockfisch, siede ihn in Salzwasser, löße die Gräten aus. Doch so, daß die Blätter ganz bleiben. Alsdann lasse ein gutes Stück Butter in einen Kasserol heiß werden, gebe etwas Mehl darein, und laß es anlaufen, thue klein geschnittenen Petersil, und sechs schöne Stück Schampions in Scheiben geschnitten mit Mußkatenblüthe dazu, giesse Erbsensuppe daran, und salze es wohl, dann lasse den auf Hechtenart gezupften Stockfisch aufkochen, doch nicht zu lang, sonst wird er trocken, und richte ihn an.

380. Kabeliau.

Wenn dieser Fisch vier und zwanzig Stunden in Regenwasser gelegen, so kann man ihn wie den Lapperdon in Wasser absieden, und folgende Soß dazu machen. Wenn man Kabeliau für zwey bis drey Personen zurichtet, so nehme man ein kleines Seidl Fleischbrühe oder Wasser mit einer handvoll ge-

schnittenen Peterfil, einen löffelvoll Kappern und Muskatenblüthe, lasse dieses eine kleine Viertelstunde sieden, dann kuette Butter in der Grösse eines Hühnerey mit einem löffelvoll Mehl ab, und rühre nach und nach drey Eyerdotter daran, giesse die siedende Brühe dazu, und rühre es so lang auf dem Feuer, bis es anfängt dick zu werden, dann richte es über den Fisch an.

381. Lapperdon zu sieden.

Wenn man von dem Lapperdon Gebrauch machen will, so muß selber vier und zwanzig Stunden in frischem Wasser liegen, dann nehme ihn heraus, und setze ihn mit einem frischen Wasser zum Feuer, und lasse ihn immer, wie den Stockfisch, in beynahe siedendem Wasser stehen, nur auf dr letzt soll er ein klein wenig langsam zu kochen anfangen, dann decke ihn zu, und setze ihn gleich vom Feuer, und wenn die hiezu beliebige Soß gemacht ist, so nehme ihn aus dem heissen Wasser, lasse das Wasser recht ablauffen, und lege ihn in kleinen Stückeln auf die Schüssel, und gebe die Soß darüber.

382. Stockfisch zu kochen.

Setze gewässerten Stockfisch in laulichtem Wasser ans Feuer, laß ihn so lange dabey, bis er anfängt zu sieden, alsdann thue ihn gleich vom Feuer, nehme ihn heraus, löse die größten Gräten davon loß, und mache die beliebige Soß darüber. Oder mache fol-

gende: Bestreiche ein Kasserol wohl mit Butter, nehme etwelche löffelvoll Semmelbröseln, und Mehl, etliche geschnittene Zwiebeln, einen halben Häring, oder nachdeme es viel Stockfisch ist, einen ganzen, oder acht Loth rein gewaschene und ausgegrätete Sardellen fein gehacktes Petersilgrün, alles klein zusammen gewieget, und die Hälfte davon in das Kasserol gethan, den Stockfisch ordentlich darauf geleget, und die übrige Hälfte von dem Gehackten darüber gestrenet, dann giesse ein paar löffelvoll Fleischbrühe, oder Wasser daran, stelle das Kasserol auf die Glut, und lasse es so dämpfen. Wenn es eine Viertelstunde gedämpfet hat, so rühre alles in dem Kasserol mit einer Gabel durcheinander, gieb eine kaffeeschalenvoll süsses Obers mit ein wenig Muskatenblüthe darein, setze es wieder auf die Glut, daß es anziehet, und gebe es auf den Tisch.

383. Stockfisch in Hechten-Fasch.

Wenn man nur zwey Pfund Stockfisch absiedet, so machet man folgenden Hechtenfasch darüber: siede drey schöne Stückeln Hechten in Salzwasser ab, suche die Gräten sorgfältig heraus, nehme grünen Petersil, ein Zeherl Rockenbohl, einige Schalotten, eine halbe in Milch eingeweichte, und wieder gut ausgedruckte Semmel, von zwey Eyern ein Eingerührtes, dieses schneide alles wohl zusammen, treibe fünf Loth Butter mit zwey ganzen Eyern ab, und gieb das Geschnittene darein, bestreiche eine Schüssel mit Butter, bestreue

den Boden mit Semmelbröseln, und lege den Stockfisch darauf, streiche den ganzen Fasch darüber, daß man nichts vom Stockfisch sieht, lege um die Schüssel einen blechenen Reif, stelle sie auf die Glut, welche nicht zu stark seyn darf, setze einen eisenen Deckel auf den Reif, und bedecke es damit, gieb Glut auf den Deckel, und laß ihn so bey einer Viertelstunde backen, sodann nimm den Reif weg, und gebe es so auf den Tisch.

384. Perschlinge in grüner Petersil- und Buttersoß.

Siede die Perschlinge mit halb Essig, halb Wasser ab, salze sie, und wenn sie fertig, stelle sie beyseite. Hernach nehme eine Schüssel, lege Butter darauf, und laß ihn auf einer Kohlpfanne, worauf man die Schüssel stellet, zerlauffen, nehme ein theelöfferlvoll Mehl, und geschnittenes Petersilgrün und thue alles in den Butter, lege die Perschlinge darein, ein wenig Muskatenblüthe darauf, und so laß es auffieden, und in der nemlichen Schüssel gebe sie auch auf den Tisch.

385. Duckänteln zu zurichten.

Wenn die Aenteln gerupfet und abgesenget sind, so nehme sie aus, wasche sie rein, und salze sie ein, richte sie, wie ein anderes Geflüg zum braten her, und mache folgende Beitz: Nehme halb Essig, halb Wasser in eine Stollreine, Salz, Zwiebeln, Kuttelkraut, Lorbeerblätter, Zitronenschaallen und Nägerln darein, lege die Aenteln

hinein und lasse sie sieden, bis sie etwas weich werden, dann nehme sie heraus. Hernach lasse klein geschnittenen Zwiebel, und Mehl in Butter etwas bräunlicht anlaufen, giesse die Hälfte Beitz darein, und lasse es aufkochen, gebe ein paar klein geschnittene Sardellen darunter, und die Aenteln auch hinein, und nun lasse sie noch eine Weile kochen, lege sie alsdenn auf eine Schüssel zum Anrichten, nehme die Speile heraus, und treibe die Soß durch ein Haarsieb darüber, drücke Zitronensaft darein und bestreue sie mit klein gewiegten Zitronenschaalen, und so gebe sie auf die Tafel.

386. Rohrhendeln zu bereiten.

Den Rohrhendeln muß man die Haut ganz abziehen, rein auswaschen, und sodann in die nemliche Beitz legen, wie bey denen Dukänteln ist gesagt worden, und muß auch das nemliche dabey beobachtet werden, auch kann man die nemliche braune Soß darüber geben. Oder nehme gelbe Ruben, Petersilwurzen, spanischen Zwiebel, Zitronenschalen, Nägerln, Mußkatenblüthe, Lorbeerblätter, und Basilikum, thue dieses alles in ein Kasserol mit Butter, lasse es recht dünsten, giesse sodann eine Erbsenbrühe darauf, und laß es fortsieden, überbräune etwas Mehl in Butter und nehme Zucker dazu, damit die Soß bessern Geschmack bekommt, giesse ein wenig Wein daran, und gebe alles zusammen in das Kasserol, laß es wohl aufsieden, richte die Rohrhendeln auf eine Schüssel, und treibe die Soß durch ein Haarsieb darüber.

387. Schildkroten zuzurichten mit Zitronensoß.

Man legt ihnen einen glüenden Stahl auf dem Rücken, wovon sie Kopf Bratzen und Schwanz gleich hervorstrecken, diese haut man ihnen ab, wirft Kopf und den Schwanz weg, und die Bratzen läßt man in Wasser kochen, samt der ausgelösten Schildkröte, so stark als ein junges Hendl, doch nimmt man gleich die Galle von der Leber, ist alles gesotten, so kühle man das Fleisch in frischem Wasser ab, die Eyer, welche man darinnen findet, wäscht man sauber, und ziehet das schwarze Häutel davon ab. Indessen macht man folgende Soß: Man thut Butter in ein Kasserol, oder in eine Reine, Mußkatenblüthe, und Zitronenschaalen dazu, legt die Schildkroten hinein, und läßt sie dünsten, giesset eine Kraftsuppe und ein Glas Wein darauf, legt Zitronenschnitzen hinein, und läßt es ganz aufkochen, bis sie zum Anrichten fertig sind. Oder man kocht grüne Erbsen, treibt sie durch ein Haarsieb auf die Schildkroten, thut frischen Butter dazu, Mußkatenblüthe, vier ganze Nägerln und ein wenig weissen Pfeffer, nebst einem Stückel Knoblauch, und so koche es auf dem Kohlfeuer vollends fertig.

388. Schildkroten frikasirt.

Nachdeme die Schildkroten gehörig zubereitet sind, gebe ein Stück Butter in ein Kasserol, Zitronenschaalen, Mußkatenblüthe und eine ganze Zwiebel dazu und die geputzten Schildkroten darein, und lasse es auf Kohlfeuer dünsten, giesse ein paar Gläser guten Wein und

etwas Fleischbrühe (an denen Fasttagen Peterfilwasser) darauf, und laß es eine Weile kochen. Alsdann schlage vier Eyerdottern in ein Häferl mit etwelchen Tropfen Weineffig ab, gebe gehacktes Peterfilgrün darunter, rühre es wohl ab, dann giesse die Brühe von denen Schildkröten an die abgeschlagenen Eyerdotter, rühre beständig dabey um, lege noch ein Stück Butter an die Schildkrotten, setze sie wieder aufs Kohlfeuer und lasse es nur ein klein wenig aufkochen. Endlich schütte die abgerührte Soß daran, rüttle sie recht um und richte sie an.

389. Krebsen zu sieden.

Wasche die Krebsen, und thue sie in eine Pfanne, zu fünf und zwanzig grossen Krebsen eine gute handvoll Salz, eine handvoll Peterfilgrün, etwas Pfeffer ein halbes Gläfel Weineffig, ein klein wenig Butter, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, und nur so viel Wasser, daß es die Krebsen bedecket, lasse sie nicht zu lang sieden, sonst wird das Fleisch zu hart. Auf diese Art werden die Krebsen am geschmackvollesten.

390. Ragout von Krebsen.

Man läßt hiezu die Krebsen in Weineffig sieden, Salz und weissen Pfeffer dazu gethan, wenn sie gesotten, nimmt man die Schwänz und Scheeren, nachdem selbe ordentlich aus denen Schaalen genommen worden, und läßt sie in Butter anlauffen, giebt gutes Gewürz, klein gehackte Kräuter, auch etwas Mehl da-

ran, und läßt alles dieses bey gelindem Kohlfeuer kochen. Wenn man nun dieses Ragout angerichtet hat, so treibt man durch ein Haarsieb, eine hiezu gemachte Soß von Schampions darüber, garnirt den Schüssel-rand mit gebacknen Schampions, und giebt es so zur Tafel.

391. Grosse Krebsen auf besondere Art abzusieden.

Lege in ein Kasserol fein geschnittene Kräuter, Zwiebeln, Schalotten und ein paar Lorbeerblätter, gebe ein wenig Provenceröl, ein Glaß Bier, ein Glaß Essig, und ein Glaß Wasser, Salz und ein wenig Pfeffer dazu, laß sie sieden, richte sie mit den Kräutern an. Man kann auch statt dem Bier, Essig und Wasser, gutes süsses Obers nehmen, und ein Stück Butter auf die letzt daran legen. Erstere mit den Kräutern werden auf einen Serviet angerichtet, letzere aber so auf die Schüssel gegeben.

392. Fisch-Sulze.

Schneide die Karpfen, Hechten, Forellen auf den Bauch auf, schüppe und wasche sie rein aus, lasse sie ganz, und siede sie in Weinessig, doch nicht weich. Nun mache eine Brühe von spanischen Wein in einen besondern Geschirr an, gebe feinen Zucker daran, lege ein Büschel gutes Gewürz, in ein weisses Fleckel gebunden, und ein Stück Hausenblaße darein, und siede alles miteinander so lange, bis die Brühe zu einer Sulz

wird. Ist der Fisch abgesotten so seihe ihn ab, schütte gemeinen Wein daran würze ihn, und siede ihn nochmal mit dem Wein und Gewürz, dann seihe ihn nochmal ab, gebe gutes Gewürz auf den Boden der Schüssel worauf man ihn legen will, dann seihe das Lautere von der sulzigen Brühe durch ein Tuch, schütte ein wenig in die Schüssel und laß es bestehen, daß das Gewürz nicht in die Höhe kommt, wenn es nun ein wenig bestanden, so lege den Fisch darauf, und fülle die Schüssel mit der Sulz vollends an, lasse sie wieder etwas bestehen, dann belege sie mit Mandeln.

Sechster Abschnitt.

Verschiedene Eingemachte von Kalbs- Lamms - und Schöpsenfleisch, allerley Ragout, zerschiedene Speisen von zahmen und wilden Geflügel, von Karbonaden und Zungen, frikasirte Speisen, allerhand Gattungen von Kraftbrühen (Golli, Coulis genannt) von zahmen und wilden Tauben, unterschiedliche Sachen zu grilliren, Wildpret zuzurichten und auf verschiedene Art zubereiten.

393. Eingemachtes Kalbfleisch nach gemeiner Art.

Wenn das Kalbfleisch aus warmen Wasser reinlich herausgewaschen, und in beliebige Stücken gehauen, so lege es nochmal eine halbe Stunde in warmes Wasser, und wasche es wieder heraus. Thue die Stücke in eine Stollreine, salze sie, giesse halb Fleischsuppe und halb Wasser, doch nur so viel daran, daß es in

der Reine nicht höher als das Fleisch gehet. Decke das Geschirr zu, und laß das Fleisch auf dem Kohlfeuer kochen. Schäume es fleißig ab, und wenn es verschäumet hat, so lege Zitronenschalen, eine halbe Zitrone, übersottene Maurachen, Mußkatnuß, eine ganze Zwiebel, Thimian, und wenn man kann, ein Glas Wein dazu, und so laß es eine halbe Stunde kochen. Alsdann nehme zu zwey Pfund Kalbfleisch ein Hühnerey grosses Stückel Butter, thue es in ein Pfandel, röste zwey gute löffelvoll Mehl darinnen, rühre es mit der Brühe von Kalbfleisch an, und lasse es mit diesem noch so lange kochen, bis das Kalbfleisch genug weich ist, richte es sodann auf eine Schüssel ordentlich an, die Brühe darüber, und gebe es so. NB. Man kann auch zu diesem Kalbfleisch einen halben recht klein geschnittenen Häring, welcher zuvor reinlich ausgewaschen und ausgegrätet worden, oder vier Loth rein gewaschene und ebenfalls ausgegrätete Sardellen, thun, und anstatt denen Maurachen kann ein löffelvoll Kappern genommen werden.

394. Kalbskopf zu sieden.

Wenn der Kalbskopf gewaschen, so putze das Maul mit Salz so rein, als möglich. Wasche ihn noch einmal ab, und wenn er recht rein ist, so lege ihn eine halbe Stunde in warmes Wasser; alsdann siede ihn etwelche Stunden lang in gesalzenem Wasser; wenn er weich genug ist, so laß ihn so lange in dem Hafen liegen, bis die Soß fertig ist; dann nehme zu einem Kalbskopf einen guten halben Vierling Speck, diesen schneide gewürfelt,

und lasse ihn auf dem Feuer zergehen. Röste einen löffelvoll Mehl, zwey bis drey löffelvoll Semmelbröseln in den ausgelassenen Speck, thue auf die letzt eine halbe handvoll klein geschnittene Schalotten oder andere Zwiebeln daran, und röste sie ein wenig mit, rühre es mit heisser Fleischsuppe und einem Glas Wein an, thue Zitronenschaaleu und Zitronensaft dazu, und laß es eine Viertelstunde kochen. Alsdann giesse das Wasser von dem Kopf ab, worinnen er gesotten hat, lege ihn gemach auf eine Schüssel, putze ihn rein ab, und nehme unten die Zunge heraus, ziehe die Haut davon ab, schneide sie nach der Länge von einander, und thue sie wieder hinein, lege den Kopf umgekehrt auf die Schüssel worauf du ihn geben willst. Löse oben die Hirnschale auf, das Gehirn aber muß darinnen bleiben, und so richte die Soß siedend darüber an. NB. Man kann den Kalbskopf auf die nemliche Art samt der Haut sieden, wenn er zuvor rein abgebrühet ist.

395. Kalbsohren in einer Soß.

Nehme vier Kalbsohren und siede sie in Salzwasser ab, und wenn sie weich sind, so puze sie sauber aus, hernach thu die Kalbsohren in eine Reine oder Kasserol, giesse eine gute Fleischbrühe darauf, salze sie, setze sie zur Wärme, und mache folgende Soß. Treibe ein gutes Stück Butter schön ab, nehme einen guten löffelvoll Mehl dazu, sechs Stück Sardellen, gräte sie aus, nehme Schalotten, Rockenbohl, einen guten Theil Petersil, schneide alles klein zusammen, und thue es in den abgetriebenen Butter mit einen Seidl Obers, rühre

alles wohl untereinander ab, seze es auf eine Glut, lege ein klein wenig Thimian daran, von einer Zitrone den Saft, und lasse es aufkochen. Richte die Ohren ordentlich auf die Schüssel, und streiche die Soß durch ein Haarsieb über die Kalbsohren, so sind sie fertig.

396. Kalbskopf auf besondere Art.

Siede den Kalbskopf in Salzwasser, und löse die größten Beiner heraus und schneide schöne Stückeln daraus. Hernach schmiere mit einen Stück Butter, worunter etwas Mehl geknettet ist, ein Kasserol, nehme zwey Zwiebeln, schneide den Zwiebel in Scheiben, gebe Zitronenschaalen, Pfeffer, Mußkatenblüthe, drey Schünkenschnitzen dazu, lege alles in das Kasserol, und die vom Kalbskopf gesalzenen Stückeln darauf, lasse ihn so dünsten, drücke Zitronensaft daran, und drey löffelvoll Fleischbrüh. Wenn alles langsam gedünstet hat, so lege den Kalbskopf auf eine Schüssel, und gebe von der Soß aus dem Kasserol etwas darüber; sodann schlage drey Eyerdotter ab, und nehme für drey Kreutzer Milchram darunter, schütte es auch über den Kalbskopf, und lasse ihn in einem Bratofen fertig werden.

397. Kalbfleisch braun in Speck.

Nehme dazu eine nicht zu grosse Kalbsbrust, zerhaue sie in Stücken, wasche sie, und giesse siedendes Wasser darüber. Indessen schneide frischen guten Speck gewürfelt, und lasse ihn in einem Kasserol oder Reindin wenig gelb werden, rühre drey löffelvoll Mehl da-

ran und lasse es braun rösten. Lege sodann das Kalbfleisch, das wohl von Wasser abgetrocknet seyn muß, wenn es gesalzen ist, in das Kasserol, und lasse es darinnen, bis es braun werden will, wenn es sodann anfängt braun zu werden, so giesse Fleischsuppe nach Gutgedünken daran, thue Kappern, Schampions, Zitronenschnitzen, und wenn man will, ein wenig Weinessig dazu, decke es zu, und lasse es in der Brühe vollends auskochen, und so gieb es zur Tafel.

398. Kalbshirn.

Nehme ein Kalbshirn, lasse es gut auswässern, lege es in siedendes Salzwasser und wasche es in frischem Wasser wieder aus, schneide es Schnitzenweis, und gebe etwas Pfeffer, Mußkatenblüthe, Obers, Eyerdotter und Salz, alles untereinander abgeschlagen, auf eine blechene Schüssel mit Butter wohl ausgeschmiert, lege die Hirnschnitzen darauf, schütte das Abgeschlagene darüber, und lasse es in einem Bratofen langsam backen. Oder richte es auf folgende Weise: Wenn es in Salzwasser abgesotten worden, so nehme eine kleine Zwiebel, ein wenig Petersilgrün, einen löffelvoll Kappern, etliche Schalotten, ein wenig Thimian und Basilikum, wiege alles recht fein, lasse in einem Reindl ein wenig Butter zergehen, thue ein wenig Mehl darein, und röste es ab, dämpfe das zusammengewiegte auch noch ein wenig mit dem Mehl, giesse Fleischsuppe daran, schneide zwey gewaschene ausgegrätete Sardellen darein, drücke den Saft von einer ganzen Zitrone auch dazu, lasse dieses alles eine Viertelstunde mitsammen

aufkochen, und richte es über das Hirn, wenn selbes schon auf seiner Schüssel zum Anrichten ist, und gebe es so zu Tisch.

399. Kälberne Brust in der Sauerampfer-Soß.

Lasse eine schöne Kalbsbrust, in kaltem Wasser zugesetzt, eine halbe Viertelstunde sieden, nehme sie heraus, und nachdem sie abgekühlt, spicke sie mit Speck. Sodann richte in ein Kasserol, Schünkenschnitzen, einen spanischen Zwiebel mit Nägerln gespickt, Zitronenschaalen, gelbe Rüben und Petersilwurzen, ausgelößte Kälberfüsse und Thimian, lege die gespickte Kalbsbrust darauf, bedecke sie mit Speckschnitzen, schütte eine Fleischbrühe daran, und lasse es bis auf zwey Finger einsieden, sodann probiere, ob es sich sulzet, gebe wohl acht, daß sich die Brust nicht anbrennet, ist sie fertig, lege sie auf eine Schüssel, seihe den Saft aus dem Kasserol, welcher recht dicklecht, und sulzig seyn muß durch ein Haarsieb darüber. Im Fall der Saft in dem Kasserol aber nicht braun und sulzig genug seyn sollte, so brenne Zucker daran, und laß es nochmal aufsieden. Hernach mache folgende Soß: wasche den Sauerampfer aus, schneide ihn klein, nehme ein Stückel Butter in ein Reindl, staube ein wenig Mehl darein, und laß es rösten, lasse den Sauerampfer darinnen dünsten, bevor du ihn anrichtest, schlage drey Eyerdotter in Obers ab, und rühre es in den Sauerampfer, richte ihn auf eine Schüssel, lege die Brust

darein, streiche den braunen Saft über die Brust, und gebe es so zur Tafel.

400. Kälberne Schlegel mit Ragout.

Es wird ein kälberner Schlegel zubereitet, und zierlich gespickt, sodann einen fingerdick unter dem Gespickten weggeschnitten, hernach machet man einen Fasch, wie zu denen Kalbfleischrolladen, und ein Ragout von Austern, Müscherln, Erdäpfeln, Maurachen, Schwammerln, Krebsschwänzen und Scheeren, Brüßeln, und Eyterln, mit diesem Fasch und Ragout beleget man den Schlegel, und leget die gespickte, abgeschnittene Platte wieder darauf, bestreichet ihn über und über mit Eyern, giebt einen blechenen Reif darum, und läßt ihn langsam in einem Bratofen backen, und giebt ihn mit seiner eigenen Soß.

401. Kalbfleisch mit Sardellen.

Haue das Fleisch in Stücken nach beliebiger Größe, wasche und siede es in gesalzenem Wasser, doch nicht ganz fertig; lege es in ein Kasserol, oder in eine Stollreine, giesse etwas von der Brühe, worinnen es gesotten, daran, lege ein Stück Butter, nebst ein wenig geschnittenen Mußkatenblumen dazu, und laß es eine Weile kochen. Dann nehme zu zwey Pfund Kalbfleisch sechs bis 8 Loth gewaschene und ausgegrätete Sardellen, viel klein geschnittene Zitronenschalen, und Zitronensaft, lasse das Kalbfleisch vollends damit auskochen, es darf aber nur sehr wenig Brühe mehr haben, dann richte es ordentlich auf eine Schüssel, und gebe es.

402. Das gedämpfte Kalbfleisch, und die Art zu dämpfen.

Man nehme einen ganzen oder gespaltenen Schlegel, oder eine Bug, hauet den Knochen davon, waschet es rein aus, spicket es mit grob geschnittenen und in Salz und Pfeffer umgekehrten Speck durch und durch. Das Dämpfen geschiehet auf folgende Art: Man leget in ein Kasserol oder Stollreine Butter, und läßt ihn zergehen, thut etwelche Schnitzen Speck dazu, reibet das Fleisch stark mit Salz ein, und bestreuet es sodann mit Mehl, leget es in den zerlassenen Butter, decket es wohl zu, und lasset es so lange dämpfen, bis das Fleisch auf allen Seiten gelb ist. Wenn es sich etwann auf dem Boden zu stark bräunen wollte, so giesset man ein paar löffelvoll Brühe daran: Alsdann erst giesset man einen Theil Essig und einen Theil Fleischbrühe, aber ja nicht zu viel daran, thut geschälte und mit Nägerln besteckte Zwiebeln, Lorbeerblätter, Zitronenschalen, und ein wenig Pfeffer dazu, und läßt es kochen. Ein ganzer Schlegel muß vier Stunden dämpfen, ein halber, zwey Stunden, nachdem das Fleisch hart oder weich ist. Man muß ihn unter dem Dämpfen öfters umwenden. Wenn man das Kalbfleisch etliche Tage vor dem Gebrauch in Essig leget, wird es mürber. Ist es fertig, so schüttet man vor dem Anrichten ein Seidl sauren Ram und giebt vier Loth rein gewaschene und ausgegrätete Sardellen klein zerhacket daran, lasset es noch eine Weile durchziehen, leget sodann das Fleisch auf eine Schüs-

sel, nimmt von der Brühe alles Fette ab, und schüttet diese durch einen feinen Seiher darauf, streuet länglicht geschnittene Zitronenschalen darüber, und richtet es an.

403. Gespicktes Kalbfleisch.

Schneide von einem Kalbsschlegel etwelche Stücke Handgroß ab, wasche und klopfe sie ein wenig, spicke sie sodann mit Speck, salze, und dämpfe sie mit einem Stück Butter schön Gelb. Wenn sie fertig, so giesse den Butter davon ab, schütte ein Glaß-Wein und etwelche löffelvoll Fleischbrüh daran, thue eine halbe Handvoll geriebene schwarze Brodrinde dazu, wiege Sardellen, wenn selbe rein und ausgegrätet sind, Schalotten, Zitronenschaalen, gestossene Nägerln und Mußkatenblüthe, Ochsenmark, ein wenig Speck, alles recht fein, röste ein wenig Mehl in Butter, siede Trüffeln in Wein und gebe Maurachen dazu, röste diese ein wenig in dem Mehl herum, rühre es mit der Brühe von dem Fleisch an, und lasse alles mit dem Fleisch vollends untereinander fertig werden. Ist die Brühe zu dick, so kann man Fleischbrühe nachgeben; Sodann richte es an.

404. Kalbfleisch Rolladen.

Von einem kälbernen Schlegel schneidet man dünne Schnizen, klopfet sie, und salzet sie ein, hernach machet man einen Fasch von Speck, Kernfetten, Kalbfleisch, einen von drey Eyern gemachten und abgekühlten Eingerührten, etwas Kräutern, Peterfil, Mußkatenblüthe,

Pfeffer, Ingber, und Schnittling, alles dieses fein geschnitten und gestossen, mische man mit fein geschnittenen Zitronenschaalen, Sardellen, Butter und Salz dazu. Diesen Fasch streichet man auf die Kalbsschnizen und rollet sie zusammen, bestreichet sie am Ende mit Eyern, daß sie nicht aufgehen. Sodann giebt man in ein Kasserol Speckschnizen, leget die Rollen darauf, und thut noch Wein, Zwiebeln, Lorbeerblätter und Kräuter dazu, läßt sie langsam dünsten, bis sie weich werden, dann giebt man sie in einer Soß von Austern, Müscherln, Maurachen, oder Schampions zur Tafel.

405. Gedämpfte Kalbsleber.

Ziehe von einer kälbernen Leber die Haut ab, salze und spiecke sie mit guten Speck, ziehe etwelche länglicht geschnittene Speckschnizen in der Mitte, durch die Leber, laß in einer Stollreine Butter heiß werden, lege die Leber hinein, das Gespickte unten, daß der Speck schön gelblicht wird, alsdann giesse siedende Milch darüber, doch nicht zu viel, gieb Roßmarin, Wachholderbeer, Lorberblätter, gestossene Nägerln, und ein Stückel Butter darein, decke es zu und laß es ein wenig dünsten, sonst wird sie zu hart, lege sie auf eine Schüssel das Gespickte obenauf, und treibe die Soß durch ein Haarsieb darüber. Will man aber die Kalbsleber ordinär backen, so schneide selbe in mittlere Schnizen, salze und bestreue sie mit Mehl, oder Semmelbrößeln, backe sie aus Butter oder Schmalz frisch heraus, daß es schön bräunlicht wird, und drücke Zitronensaft darüber, so gebe es als eine allgemeine und wenig kostspielige Speiß.

406. Gemeines eingemachtes Kalbfleisch.

Dieses Fleisch wird gesalzen und in Wasser übersotten, daß es schön weiß bleibet. Richte es dann in eine Reine, und laß es mit gelben Rüben dünsten, staube ein wenig Mehl daran und gebe etwas Fleischbrühe dazu, gebe Wein und Petersilwurzen länglicht geschnitten, Zitronenschaalen, eine kleine gereinigte Sardelle darein, würze es nach Belieben und lasse es nochmal ein wenig aufsieden, und so richte es auf den Tisch.

407. Uebergebliebenes Kalbfleisch mit Nutzen zu gebrauchen.

Schneide das übergebliebene Kalbfleisch von Bratten ganz klein, röste ein wenig Mehl in Butter gelb, dämpfe damit Petersil und Schalotten, thue die übergebliebene Bratenßoß dazu, würze es mit Pfeffer, Gewürznägerln, Salz, in Würfeln geschnittene Zitronenschaalen, Zitronensaft, ausgegrätete und gehackte Sardellen, Roßmarin, und Lorbeerblätter, gebe ein wenig Essig und Fleischbrühe daran, und laß es so miteinander kochen.

408. Kälber-Gekröß zu kochen.

Wenn das Gekrös gewaschen und ausgedrüßet ist, thut man es in einen Hafen mit einem Stückel Speck, oder Nierenfette, einen löffelvoll weissen Mehl, allerley Würzeln, einen Zwiebel, und einer halben Zitrone ohne Schaalen, nebst Salz; giesset siedendes Wasser daran nnd laß es eine Stunde kochen. Wenn man es nun

bald anrichten will, so thut man in eine messingene Pfanne so viel als ein Hühnerey groß Butter, nebst einen guten löffelvoll weissen Mehl und drey Eyerdotter, rührt dieses recht stark untereinander, und giesset Fleischbrühe, nach gutbefinden dazu; drücket den Saft von einer Zitrone daran, läßt es unter beständigen Umrühren auf dem Kohlfeuer aufkochen. Dann nimmt man das Gekröß aus dem Hafen, läßt es ablaufen, schneidet es in Stücken, legt diese in eine Schüssel und richtet die Soß darüber durch einen Seiher an.

409. Kälberbrüßeln zu kochen.

Wasche und siede die Kalbsbrieseln in Salzwasser aber nicht ganz weich, häutle sie ab, und schneide sie in runde Stücke. Alsdenn thue in ein kleines Kasserol Krebsbutter und zwey löffelvoll Mehl, giesse gute Fleischbrühe nach und nach, aber auch nicht zu viel darauf, gebe eine ganze geschälte Zwiebel, Mußkatenblüthe, und Zitronensaft daran, siede etwas Maurachen und Krebsen ab, löse die Krebsen aus, und gebe sie auch darein und lasse alles eine Viertelstunde mitsammen aufkochen. Lege die Brüßeln darein und denn auch die Krebsschwänze und Scheeren, und lasse es vollkommen fertig werden. Mit abgesottenen Spargeln und Karviol können die Brüseln auch angerichtet werden, so wie sie eben seynd angegeben worden.

410. Kalbsfüsse mit weisser Soß.

Laß die Füsse in Wasser und Salz weich kochen, nehme sie sodann heraus, und lege sie in ein Geschirr

mit Butter, schneide etwelche Schalotten mit Peterfil recht fein, thue Salz, ein wenig Pfeffer und ein halbes Lorbeerblatt daran, und laß es auf einer Glut dünsten, staube einen kleinen löffelvoll Mehl darüber, giesse gute Fleischbrüh und etwas Weinessig dazu, lasse sie so kochen, und rühre etwelche Eyerdotter darunter, so lasse alles auf dem Feuer anziehen. Nur muß man acht haben, daß die Eyer nicht zusammen lauffen. Zulezt drücke Zitronensaft daran, und gebe sie so auf den Tisch.

411. Gespickte kälberne Karbonadeln.

Nehme kälberne Karbonadeln, spicke sie auf einer Seite, und salze sie, lege sie in ein Reindl und giesse braune Suppe darauf, und laß es sieden, lege in ein kleines Kasserol Butter, gebe ein paar löffelvoll Mehl darein, laß es gelblicht werden, nehme die Brühe von denen Karbonadeln, und giesse sie darein, hernach bevor man anrichten will, schlage vier Eyerdotter wohl in einem Häferl ab, drücke von einer Zitrone den Saft darein, richte die Karbonadeln an, und giesse die Soß darüber.

412. Geselchte Zunge auf welsche Art.

Wässere eine geselchte Zunge über Nacht, siede sie recht mürbe, ziehe die Haut rein ab, schneide Messerrücken dicke Blätter, lege sie auf eine Schüssel, bestreue sie mit Semmelbröseln und Mußkatenblüthe, drücke Zitronensaft daran, setze es auf eine gelinde Glut, und lasse es anziehen. Sodann bestreue sie mit

Zucker drücke nochmal Zitronensaft daran, und brenne Butter darauf, und vor dem Anrichten streue klein geschnittene Zitronenschalen darüber.

413. Junge Hühner in Speck.

Nehme junge Hühner, und wenn sie reinlich geputzet, so theile sie in Viertel, hacke zwey ausgegrätete Sardellen, und ein Stück Speck, spicke einen Zwiebel mit Nägerln, und lege ihn auch dazu, streue Semmelbröseln darauf, und gebe Wein darein, und so lasse es in einem Kasserol eine Weile sieden, wenn sie fertig, drücke Zitronensaft daran, nehme sie vom Feuer, und richte sie an.

414. Hammelfleisch mit Peterfil.

Nehme eine Brust von einem Hammel; haue solche in Stücke, wasche sie, und lasse selbe eine Weile in frischem Wasser, setze sie in heißem Wasser mit Salz zum Feuer, und laß sie eine Stunde sieden. Dann mache ein Stück Butter in einem Kasserol heiß, und röste es schön gelb darinnen, nehme das Fleisch und lege es in das Kasserol zu dem gerösteten Mehl und laß es mit einer Zwiebel ein wenig dämpfen, fülle es mit der Fleischbrüh, worinnen es gesotten, auf, nehme Mußkatennuß, Peterfilkraut, und Wurzelwerk, welche aber fleißig geputzt und rein gewaschen seyn müssen, brühe sie in siedendem Wasser, drücke sie wohl aus und lege sie an das Fleisch, laß es so lange am Feuer, bis alles genug weich ist, sodann richte es an, und drücke Zitronensaft darüber.

415. Große kälberne Karbonadeln, und wie selbe eigentlich in grossen und kleinen zuzurichten sind.

Sollen die Karbonaden recht zugerichtet werden: so haue unten das dickeste Bein von den dazu gehörigen Stücken Fleisch ab, und oben an dem langen Bein schabe das Fleisch hinunterwärts so weit hinweg, daß man das Bein wohl mit zwey Fingern fassen kann. Klopfe sie mit dem Rücken eines Messers; lege sie in einer flachen Schüssel herum, und bestreue sie mit Salz. Mache ein Stückel Butter heiß, und lasse klein geschnittene Zwiebeln nur ein klein wenig darinnen anlaufen, giesse es auf die Karbonadeln in der Schüssel herum, und lasse es stehen, wenn es die Zeit leidet. Ist die Fette auf denen Karbonadeln bestanden, so bestreue sie auf beyden Seiten mit feinen Semmelbröße1n, oder staube sie mit ein wenig Mehl ein, worunter recht klein gewiegtes Petersilkraut muß vermischet werden, und so brate sie auf dem Rost, worunter sie öfters umgewendet, und mit zerlassenen Butter begossen werden, damit sie immer in Saft bleiben, auch kann man dem Butter mit Zitronensaft vermischen. Oder: man bestreichet ein Papier mit Butter, wicklet jedes Karbonadel besonders darein, und bratet sie auf dem Rost. Oder: mache einen Fleischfasch, drücke solchen Fingersdick auf die Karbonadeln, überstreiche sie mit einem Ey, schneide mit einem Messer obenauf die Form eines kleinen Gitter, bestreue sie mit Mehl, oder fein gestossenen Semmelbröseln, und brate sie in der Pfanne,

worinnen der Butter zerlassen worden, ganz langsam. Alle diese Karbonadeln grosse und kleine können auf Gemüßer gebraucht werden, oder man kann sie auch mit einer Soß auf den Tisch geben.

416. Eine gefüllte Kalbsleber.

Wenn die Leber gehörig abgehäutelt ist, so schneide sie blättricht, doch so, daß sie noch wohl aneinander hängt, sprenge sie mit Salz ein, nimm klein gehackten Speck, Semmelbröseln, grünes Peterfilkraut, röste es, würze es ein wenig, gebe ein paar löffelvoll Milchram, und ein paar Eyer daran, fülle zwischen jedes Blatt der Leber etwas davon hinein, überwickle es mit einem saubern Netzel, schmiere eine Reine mit Butter, lege sie darein, gebe unten und oben Glut, bis es braun wird, dann drücke Zitronensaft darüber.

417. Die gefüllten Ochsenfüsse.

Nehme einen halben Ochsenfuß, laß ihn so lange sieden, bis man das Fleisch von den Beinen ablösen kann; alsdann nehme die Haut behutsam und ganz herunter, das Fleisch davon schneide dünn und langblättericht, nun nehme dreysig abgesottene Krebsen, löse die Schwänze heraus, das übrige stosse zu Krebsbutter, dann nehme zwey kälberne Brüseln, übersiede sie, und nimm vor zwey Kreutzer Mark, drey Loth Speck, von einer halben Kreutzersemmel die Schmollen etwas grünes von Petersil, von zwey hartgesottenen Eyern das Weisse; alles dieses wird würflicht geschnitten, dann

schlage in den Krebsbutter vier ganze Eyer und zwey Eyerdotter nach und nach hinein, gebe alles Uebrige auch dazu mit ein wenig Mußkatenblüthe, rühre alles wohl untereinander, hernach schmiere einen Bogen Papier mit obigem Butter, lege die abgelößte Haut vom Ochsenfuß darauf, mache bald eine Lage von bemeldtem Butter mit denen vermischten Sachen, bald eine Lage von dem blätterichten geschnittenen Fleisch, und so fort, daß es die Gestalt des Ochsenfuß bekommet, nur die letzte Lage muß von dem blätterichten geschnittenen Fleisch gemacht werden; dann wickle das Papier ordentlich nach seiner Form zusammen, verbinde es wohl, lege ihn in eine Reine, gebe Butter, Speck und Mark dazu, daß es recht dünsten kann, bis es schön gelblicht wird, gieß ein wenig Rindsuppe noch dazu, und laß es wohl sieden. Wenn er gesotten hat, nimm ihn aus der Reine, nehme das Papier weg, leg ihn auf die Schüssel, mache eine besondere Butterfoß von Brüseln, giesse sie darüber, und laß es noch einmal aufsieden.

418. Lungenmuß von kälbernen Beischeln.

Nimm ein kälbernes Beischel, siede es in Salzwasser weich, schneide es klein, gebe ein wenig Kernfette oder Mark dazu, schneide eine eingeweichte Semmel klein zusammen, lasse ein Stückel Butter heis werden, gebe ein wenig Mehl, grünen Zwiebel und Peterfil darein, das geschnittene Beischel und die Semmel dazu, salze und würze es, und laß es aufkochen. Man kann es auch mit Eyerdottern abtreiben, und kalt

werden lassen, Schlückkrapfeln, oder Strudeln davon füllen, und mit gerösteten Semmelbröseln und Schmalz abbrennen.

419. Ein Kapaun mit Lorbeerblätter gedünstet.

Nehme einen schönen fetten Kapaun, wenn selber ordentlich hergerichtet, schneide ihn in der Mitte voneinander, so, daß die zwey Theile schön flach liegen, lege in ein Geschirr etwelche Schünkenschnitzen, vier Lorbeerblätter, ganzes Gewürz, ein halbes Glas Wein, lege den Kapaun mit der Haut unten auf die Schünkenschnitzen, oben bedecke ihn mit Speck, laß ihn gemach dämpfen, bis er eine schöne Farbe hat, und weich ist, richte ihn auf die Schüssel, ohne der Brüh, gebe eine gute Golli daran, säure es mit Zitronensaft, und laß es nochmal aufsieden, und so trage ihn auf.

420. Ein Fasch von Kapaunenfleisch mit Austern.

Lasse die Austern in Butter und ein wenig Wein anlauffen, putze das Schwarze davon, hernach mache von einem gebratenen Kapaun oder andern Geflügel einen Fasch, netze ihn der Austernsoß, doch nicht zu stark, drücke Zitronensaft daran, hernach nehme Oblaten in der Grösse eines Kartenblatt, bestreiche es auf einer Seite mit Wasser, daß es weich wird, und sich biegen läßt, lege den Fasch darauf, in die Mitte zwey Austern, und so rolle das Oblatt zusammen,

kehre sie in Eyern und Semmelbröseln um, backe sie aus heissem Butter oder Schmalz, und richte sie an.

421. Kalbfleisch mit Zitronensaft.

Lasse in einem Kasserol ein Stück Butter heiß, aber nicht braun werden, und wenn das Fleisch nach vorgeschriebener Ordnung bereitet ist, so lege es in dem heissen Butter, staube zwey löffelvoll Mehl daran, und laß es dünsten, hat es gut durchgedünstet, so giesse etwas Fleischbrüh daran, salze es, gebe Mußkatenblüthe, Safran, Zitronenschaalen, ein wenig Wein und Zitronensaft dazu, lasse alles wohl untereinander aufkochen, vor dem Aurichten schlage Eyerdotter in einem Häferl ab, und rühre es darunter, so ist es fertig.

422. Karbonadeln auf dem Rost.

Nehme ein zu Karbonadeln taugliches Stück, schneide es nach denen Rippen, klopfe es mit einem Messer schön rund, salze sie, und wende sie in Butter um, bestreue sie mit Semmelbrößeln, brate sie auf dem Rost schön gelblicht, richte sie auf eine Schüssel, drücke Zitronensaft darüber, bestreue sie mit Petersilgrün, und so gebe sie zu Tisch.

423. Karbonadeln mit Spargel.

Schneide ein Pfund Kalbfleisch, und ein halbes Pfund Speck, oder Ochsenmark recht klein, mache ein Eingerührts von zwey Eyern, wiege es auch mit dem Fleisch nebst einer in Milch geweichten halben Kreu-

zer Semmel, salze alles, und gebe Mußkatenblüthe darunter. Gebe diesem Gehäckte die Form von Karbonadeln, anstatt des Beindl, stecke etwas von einen Petersilwurzel darein, lege sie in siedendes Wasser, und lasse sie aufsieden. Wenn sie fertig, so begiesse sie recht mit Butter, bestreue sie mit Semmelbröseln, und brate sie auf dem Rost. Nun lege den abgesottenen Spargel ordentlich auf die Schüssel, mache eine gute Buttersoß, giesse sie darüber, und belege die Schüssel mit denen Karbonadeln.

424. Frikasse von Kalbfleisch.

Zu dieser Speiße wird gewöhnlich eine Kalbsbrust in nicht gar zu grosse Stücke gehauen, wasche sie reinlich aus, lege sie in heisses Wasser, damit es schön weiß bleibet. Sodann thue ein Stück Butter in ein Kasserol, und laß es recht heiß werden, drücke das Fleisch wohl aus, und lege es in den Butter, salze es, thue mit Nägerln besteckte Zwiebeln, einen Buschen Petersil und etwas ganze Mußkatenblumen dazu, bedecke das Kasserol recht gut, und lasse es bey einer halben Stunde dämpfen. Dann streue weisses Mehl darauf, schüttle es wohl um, und lasse es wieder so lange dämpfen, bis es sich beynahe unten an das Kasserol anlegen will, gieße heisse Rindsuppe daran, ein Glaß Wein dazu sammt etwelchen ganzen Pfeffer-Körnern, Zitronenschaalen, mit ein wenig Mußkatnuß, lasse alles fort dämpfen, bis es weich genug ist, gemeiniglich ist hiezu eine Stunde vonnöthen. Zuletzt schlage vier Eyerdotter mit einen kleinen löffelvoll Weineßig und fein gehackten Petersilkraut untereinander

ab, giesse von der Brühe, worinnen das Fleisch gedämpfet, daran; schütte alles wieder an das Fleisch, schüttle es wohl untereinander, und richte es an.

425. Frikando von Kalbfleisch.

Schneide von einem Kalbsschlegel Stücke einer Hand groß und drey Finger dick, wasche sie sauber, und spicke die Stücke schön und recht dick mit Speck, lege sie in ein Kasserol, giesse zwey Theil Wasser, und einen Theil Wein darauf, thue Salz, und allerhand Wurzeln, wie man sie zu einer braunen Suppe nimmt, dazu, wie auch Zwiebeln, und einen Schünckenschnitzen, und lasse die gespickten Stücke so lange darinnen sieden, bis sie zwar weich, aber noch ganz weiß sind; alsdenn nehme sie heraus, lege sie in eine Schüssel, und lasse sie an einen Ort stehen, wo sie doch nicht ganz kalt werden. Die Brühe treibe durch ein Haarsieb und schütte es wieder in das nemliche Kasserol, laß es so lange sieden, bis es anfängt dick zu werden, rühre sie zuweilen um damit sie sich nicht anhängt, wenn die Brüh schön zähe, und klar ist, so thue noch ein wenig Fleischbrühe daran, nur daß es nicht zu dünne wird. Jetzt lege die gespickten Stücke, welche man Frikando nennet, auf der gespickten Seite in das Kasserol, und läßt sie aber nur so lange darinnen, bis die Brühe sich daran hänget, sodann wende sie um, giesse uebenher noch ein wenig Fleischbrühe und Zitronensaft daran, und wenn alles wieder durchaus heiß ist, so lege sie auf eine Schüssel, und thue das, was noch im Kasserol ist, nur neben herum, und trage sie auf. Wenn man will, kann man folgende Soß machen:

Von gedünsteten Maurachen, Schampions und Trüffeln, diese lege unten in die Schüssel, und die Frikando darauf. NB. Wenn die erste Soß, worinnen die gespickte Stücke sind gekocht worden, keine gelbe Farbe bekommen will, darf man nur gebranten Zucker daran thun.

426. Eine ganze Kalbsleber auf eine andere Art zu dämpfen.

Wenn sie gewaschen, abgehäutelt und gespickt ist, bestreiche einen Kasservol, welches aber einen Deckel hat, der gut schließet, stark mit Butter aus, belege den Boden mit Speck, auf diesen länglicht geschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, Zitronenschnitzen, und gestossene Nägerln, lege die Leber darauf und bedecke sie ganz mit Speck, giesse ein halbes Glas Wein daran, und decke es wohl zu, gebe unten und oben Glut, und lasse sie so dämpfen, hat sie nun eine Viertelstunde gedämpfet, so starbe einen löffelvoll Mehl daran, lasse sie wieder bey starkem Kohlfeuer eine Viertelstunde fortdämpfen. Dann salze sie, giesse einen löffelvoll Fleischbrühe daran, drücke Zitronensaft dazu, und lasse sie noch ein klein wenig kochen. Sodann richte sie an.

427. Kalbslunge mit Soß.

Die Lunge und das Herz wird, wenn es zuvor rein gewaschen, in gesalzenem Wasser weich gesotten, sodann in frisches Wasser gelegt, aus diesem herausgenommen, und zu dünnen Blättern geschnitten; Dann

läßt man in einem Kasserol ein Stück Butter eines Ey groß zergehen, fein geschnittene Schalotten, Peterfil, jedes eine Handvoll, nebst einer recht klein geschnittenen Zwiebel dazu hinein gethan, und dämpft dieses ein klein wenig, hernach thut man die Lunge nebst Salz und Pfeffer auch darein, und läßt es eine halbe Viertelstunde damit dämpfen, staubet etwelche löffelvoll Mehl darüber und schüttelt es wohl um, läßt es noch eine Weile dämpfen, und gießt sodann heisse Fleischbrühe und Weinessig daran, und man muß es noch eine halbe Stunde fortkochen lassen. Vor dem Anrichten schlägt man etwelche Eyerdotter (wenn man will) wohl ab, und giebt solche mit Zitronensaft darunter.

428. Kälberfüße frikasirt.

Die Füße müssen in gesalzenem Wasser, nachdem sie zuvor rein gepuzet worden, ein wenig abgesotten werden. Dann wird wieder heisses Wasser und Salz daran gethan, allerley Wurzeln, ein Stückel Speck, Zwiebeln, und ein Glas Wein, mit diesem werden die Füße ganz weich gekocht. Alsdann läßt man ein Stück Butter in einem Kasserol zergehen, rührt zu vier Kalbsfüßen zwey löffelvoll weisses Mehl darein, röstet es ein wenig, und giesset Fleischbrühe und ein Glas Wein daran, thut eine ganze Zwiebel, ein Lorbeerblatt, Basilikum, Thimian, und Mußkatenblüthe dazu, und läßt die Soß eine Viertelstunde kochen; dann legt man die Füße hinein, und läßt sie aufkochen. Vor dem Anrichten zerklopfet man etwelche Eyerdotter mit einem löffelvoll Weinessig, und einer handvoll fein geschnittenen

Peterſilkraut, rühret ſie in die Soß, worinnen die Füße liegen. Sodann kann man ſie nach Ordnung anrichten.

429. Schafleiſch mit Celleri.

Man nehme von dieſem Fleiſch nach Belieben ein Stück, und theilet es in kleine Stückeln, waſchet ſie und laſſet ſie noch eine halbe Stunde in friſchem Waſſer liegen; dann ſetzet man ſie in heiſſem Waſſer und Salz zum Feuer, und laſſet die Stücke eine Stunde ſieden. Nun machet man etwas Butter in einem Kaſſerol heiß, und röſtet nach Gutbefinden Mehl darinn, leget das Fleiſch aus der Brühe in das Kaſſerol zu dem geröſteten Mehl, und läßt es mit einer Zwiebel ein wenig dämpfen, füllet es mit der Brühe, worinnen das Fleiſch geſotten worden, auf, thut Mußkatnuß und ſchönen in Scheiben geſchnittenen Celleri, ſamt den gröſſern Wurzeln, wenn ſelbe zuvor gehörig gereiniget, und mit ſiedendem Waſſer angebrühet worden, wohl abgetrocknet daran, laſſet es ſo lange kochen, bis der Celleri und das Fleiſch weich ſind, drücket Zitronenſaft daran, und richtet es an.

430. Ein herrliches Ragout von Brüſeln, Ohren, Gaumen, Hahnenkamm und faſchirten Maurachen.

Erſtlich nehme die Gaumen und Ohren, und laſſe ſie weich ſieden, hernach putze ſie ſauber, und laſſe ſie in friſchem Waſſer liegen, brenne die Hahnenkämme.

auch ab, wenn man siehet, daß sie weis werden, so gebe kaltes Wasser daran, hernach putze sie mit Salz, und lege sie in frisches Wasser, dann setze alles in einem Hafen zum Feuer, und lasse es weich kochen, hernach seihe sie ab, und lege es wieder in frisches Wasser, die Brüßeln siede eine Viertelstunde, und lege es zu dem Uebrigen. Nun nehme schöne grosse Maurachen, wasche sie wohl, und putze sie recht sauber, lege ein Stück Butter in ein Kasserol, gebe die Maurachen mit Salz und Gewürz hinein, und dünste sie ab, sind sie fertig, so lasse es kalt werden, und faschire sie mit gutem Fasch. Dann nehme feingeschnittenen Schünken, richte die Schnitzen von dem Schünken in ein Kasserol, und laß sie ein wenig dünsten, gebe nicht viel Fleischbrühe daran, und laß es recht ausssieden; dann nehme die Gaumen und die Brüseln, schneide sie viereckicht in der Grösse eines Zwölfer, die Ohren aber wie geschnittene Nudeln. Nun seihe die Brühe von den gedünsten Schünkenschnitzen durch ein Haarsieb. Hernach lege Schünkenschnitzen und Butter in ein Kasserol, lasse den Butter schaumend werden, und gebe die Kämme, Ohren, Gaumen und Brüseln hinein, laß es ein wenig auf den Windofen anziehen; jetzt gebe die Brühe von den gedünsteten Schünken daran, nehme die Maurachen aus dem andern Kasserol heraus, lasse die Fette davon Ablauffen, und gebe es zu dem Ragout, von dem Speck und Schünken ziehe die Fette wohl herunter, den Saft aber gebe durch ein feines Haarsieb auf das Ragout. Dann setze es eine Viertelstunde vor dem Anrichten auf einen

Windofen, und laß es anstossen, hernach setze es auf eine Kohlpfanne, laß es ganz gemach sieden, ziehe die Fette herunter, und richte es an.

431. Meridon von Reis mit Ragout.

Nehme einen schönen wohlausgesuchten Reis, lege ihn in siedendes Wasser, lasse ihn einige Sud aufthun, dann wasche ihn in frischem Wasser, und seihe ihn wieder wohl ab, gebe ihn in ein Kasserol, schütte Fleischbrühe daran, Salz und Gewürz dazu, und wenn er recht dick eingesotten ist, so lasse ihn ganz auskühlen; dann nehme auf ein Pfund Reis, ein halbes Pfund Butter, treibe ihn mit vier ganzen Eyern und acht Eyerdottern ab, daß alles recht schäumend ist, gebe den kalten Reis darein, rühre es wohl untereinander ab; hernach gebe ein kaltes Ragout, von was man es immer machen will, Fleisch- oder Fasten-Ragout, auf eine blechene Schüssel, gebe den abgetriebenen Reis darauf, und formiere es, wie eine Schüsselpastete, bestreiche es in der Höhe mit Krebsbutter, bestreue es mit fein geriebenem Parmesankäß, und eine halbe Stunde vor dem Anrichten, gieb es in einem Backofen, der noch heiß ist.

432. Ein Indian, oder Kapaun in der Preß.

Einen rein geputzten Kapaun oder Indian mache auf dem Rücken auf, löse die Bein heraus, nehme einen guten Fasch, bestreiche damit den Kapaun oder Indian inwendig ganz dünn aus, dann dünste Austern in ein wenig Butter, wie auch frische Erdäpfeln, Brü-

keln, und Gaumen, gebe Schünkengolli darauf, laß es recht kurz einsieden, gieb Salz und Gewürz daran, und so, wenn es fertig, laß es kalt werden. Alsdann fülle das Geflügstück ganz damit aus, und nähe es auf dem Rücken zu. Gebe in ein Kasserol Speckschnitzen, Schünken, Kalbfleisch, Zwiebeln, Zitronenschaalen, ganzes Gewürz und Kräutelwerk, lege das Stück hinein, und laß es recht langsam dünsten. Wenn es sodann braun und weich genug ist, so lege den Indian oder Kapaun heraus, gebe in das Kasserol eine gute Golli, und laß es einen Sud aufthun, lege alsdenn das Stück in ein frisches Kasserol, seihe die Soß durch ein Haarsieb darauf, und bevor man anrichtet, setze das Kasserol auf Kohlenfeuer und laß es aufsieden, damit es durch und durch recht heiß wird. Man kann auch ein Ragout von Austern, oder Erdäpfeln darunter geben.

433. Eine gemeine aber sehr gute Schünkenspeiß.

Man schneidet ein Stück geräucherten aber schon gekochten Schünken ganz klein, machet von drey Eyern und Mehl einen zarten Teig, walget selbigen sehr dünn aus, und schneidet ordinäre Nudeln daraus, kochet sie in Wasser ab, und wenn sie fertig, so schüttet man sie in einem Seiher, reibet Parmesankäß, machet auf eine Schüssel einen Reif von hartem Teig, leget Butter in die Schüssel, hierauf von denen gekochten Nudeln, dann wieder etwas Butter, hierauf etwas Schün-

ken und Parmesankäß darüber, und so fort nach Ordnung eine Lage auf die andere, bis es gar ist. Nun nimmt man Butter und süssen Ram, rühret etwas Mehl darunter, und treibet es auf dem Feuer ab, wenn nun diese Soß kalt ist, schlaget man fünf Eyer daran, giesset es über die Nudeln, giebt es in den Ofen und backet es gehörig. Hiebey darf aber kein Butter und kein süsser Ram gesparet werden, sonst wird es zu trocken.

434. Eine sehr gute Zwischenspeiß von Hühnern oder Kapaunen.

Man nehme hiezu zwey schöne Kapaunen oder zwey recht gute Hühner, wenn selbe gehörig zubereitet, machet man sie auf dem Rücken auf, und nimmt alles Inwendige heraus, Knochen und Fleisch, ohne aber die Haut zu zerreissen, von den Kapaunen oder Hühnerfleisch aber macht man einen Fasch mit Speck, Brüßeln, Schampions, Trüffeln, in Milch geweichte Semmelrinden, das Gelbe von vier Eyern, Salz, Pfeffer, Mußkatenblüthe, etwas Peterfil und noch andere gute Kräuter, stosset alles in Mörser fein zusammen. Diesen Fasch alsdann mache über die Haut der Kapaunen, an welcher doch noch etwas Fleisch seyn muß, auf den Fasch lege länglichte wohlgewürzte Speckschnitzen, eben so grosse Schünkenschnitzen, hierauf wieder Speckschnitzen, und wieder rohen Schünken, dann Pistazien, und Speck, und Schünkenschnitzen, und so fortgefahren, so groß man es haben will; nun drücket

man es zusammen, wickelt es in ein weisses leinenes Tüchel, und verbindet es gut, beleget ein Kasserol mit Speckschnitzen, geklopften dünnen Streifen von Rindfleisch, Gewürz, guten Kräutern, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Pastonat, gelbe Ruben, leget alsdann das Eingebundene, gemach in das Kasserol, decket es zu und lasset es auf gelindem Kohlfeuer fertig werden; dann nimmt man es heraus, zerschneidet es in runde Stücke, leget sie auf eine Schüssel, machet ein Ragout von grünen Trüffeln darüber, oder richtet sie mit Schünkenessenz an, lasset sie auf der Kohlpfanne etwas anziehen und traget sie auf.

435. Hirschen- oder Hirschkalbleber mit Fasch.

Schneide die Leber in Stücke, lasse in einem Kasserol oder Reine Butter oder Schmalz heiß werden, schneide spanischen Zwiebel ganz dünn scheibenweis hinein, laß es anlaufen, lege die Leber darein, laß sie rösten und dünsten, bis sie nicht mehr blutig ist, hernach gieb einen hiezu tauglichen Fasch dazu, und laß es miteinander gehen, gieb Essig, Salz, Gewürz, etwas Rockenbohl, oder Knoblauch dazu, sobald es siedet, und der Fasch angegangen, nehme es vom Feuer, sonst wird es zu trocken, und richte es an.

436. Leber-Kuchen.

Wasche eine Kalbsleber sauber ab, und lasse sie eine gute Stunde in frischen Wasser liegen, damit sich das Blut davon heraus ziehet. Nimm sie heraus und

schneide das Häutige unten und oben davon. Hacke die abgehäutelte Leber mit einer Zwiebel ganz fein. Dieses Gehackte rühre mit ein paar Kaffeeschalenvoll guter süsser Milch und mit fünf bis sechs Eyern an. Salze das Angerührte, thue ein wenig Mußkatnuß und gestossene Nägerln dazu, streue drey bis vier händvoll Semmelbrößeln darauf, giesse über dieses eines kleinen Hühnerey groß zergangenen Butter herum, und mische es wohl durcheinander. Nun gebe in ein Becken zerlassenen Butter, schütte das Angerührte in ein sauber gewaschenes kälbernes Netz, schlage das Netz oben zusammen, lege es in das Beck, und laß es in Bratofen eine Stunde backen. Man kann auch sauber gewaschene kleine Weinbeerln unter das Angerührte nehmen.

437. Faschirter Kapaun.

Man bereitet den Kapaunen, wie schon ist angezeiget worden. Wenn er nun aus dem Wasser genommen wird, so näht man die Oeffnung, wo der Kapaun ausgenommen worden ist, zu; macht, so lange der Rücken ist, einen geraden Schnitt bis auf das Bein hinein, löset die Haut mit allem Fleisch, so an den Gebeinen rund herum ist, ab, und so auch die Schlegel und Flügel aus den Gelenken, so, daß das blosse Gerippe allein übrig bleibt. Man muß aber sehr acht geben, daß die Haut kein Loch bekommet. Oben muß der Hals auch so aus der Haut abgelößt werden, daß er samt dem Gerippe herausgenommen werden kann, die Haut aber nicht zerrissen wird. Dann nimmt man

etwas von dem innern Brustfleisch, hackt es mit ein wenig frischen Speck ganz fein, rühret es mit vier Eyerdottern, etlichen löffelnvoll süssen Ram, gestossener Mußkatenblüthe, Salz, und für einen Kreutzer eingeweichte, wieder fest ausgedrückte, in Butter gedämpfte Semmel an, und stosset sodann alles in einem Mörser recht fein zusammen. Dann thut man es in eine Schüssel heraus, schlägt das Weisse von denen vier Evern zu einem starken Schnee, und rühret es mit ein wenig klein geschnittenen Zitronenschalen an das Gestossene, füllet es in den ausgebeinten Kapaunen hinein; nähet den Rücken zusammen, und bindet oben den Hals mit einem Faden ganz nahe zu. Darauf drückt man die Brust, Schlegel und Flügel in seine vorige Gestalt zurecht, daß der Kapaun, so viel möglich seine gute Form bekommt. Alsdann beleget man ein Kasserol mit Speckschnitzen, und etlichen dünnen Schnitzen von Kalbfleisch; auf dieses thut man Zitronenscheiben, ganze Mußkatblüthe, etliche ganze Pfefferkörner, auch Thimian und allerhand Wurzeln; legt den gefüllten Kapaunen darauf, und gießt so viel Fleischbrühe daran, als nöthig ist, um ihn darinnen zu kochen. Wenn er nun fertig, so machet man eine Krebssoß mit Maurachen, Krebsschwänzen, und Brüßeln daran. NB. Man darf das Gefüll ja nicht zu fest in den Kapaunen füllen, sonst zerspringt die Brust gerne.

438. Faschirte Wildänten gedämpft.

Wenn die wilden Aenten rein geputzet, ausgenom-

men und gewaschen sind, so werden sie gliederweis zerschnitten, in ein Geschirr gethan, mit Salz, ein wenig gestossenen Nägerln, Pfeffer und Ingber bestreut; ein Glas Wein, nebst einem halben Glas Weinessig siedend darüber gegossen, und zugedeckt, so läßt man es stehen, bis folgender Fasch gemacht ist. Man nimmt auf zwey Aenten vier Loth Speck, gut gewogen, sechs Loth sauber gewaschene ausgegrätete Sardellen, eine handvoll Schalotten, von einer halben Zitrone die Schaalen, und von denen Aenten die Lebern, das Herz und den Magen, dieses alles wird noch mit einem kleinen Stückel von einer Kalbs- oder andern Geflüglebern recht fein gewieget, ein wenig gedörrtes Basilikum und Thimian darein gerieben, eine handvoll gedörrte und fein gestossene schwarze Brodbröseln darein gerührt, und einen Messerspitzvoll gestossenen Pfeffer, Ingber, Nägerln und Mußkatenblüthe daran gethan. Wenn dieses geschehen ist, werden die Aenten, aus dem Wein heraus genommen, auf einem Deckel geleget, damit sie ablauffen, und der Fasch mit dem nämlichen Weine, worinnen die Aenten gelegen sind, angerührt. Alsdenn läßt man ein Stückel Butter heiß werden, thut die Aenten darein und läßt sie eine gute halbe Stunde dämpfen, hernach wird der Fasch dazu gethan, mit denen Aenten durcheinander geschüttelt, und wenn sie mit diesem noch eine Viertelstunde gedämpft haben: so gießt man nur noch so viel Fleischbrühe nebst einem Glas Wein daran, daß die Aenten vollends darinnen weich kochen können. Man muß sie öfters umwenden, daß sie nicht anbrennen. Sind

sie nun ausgekocht und weich genug, so werden sie regelmässig angerichtet. Man kann diese zugerichteten Aenten, wenn sie gedämpft sind, in eine Pastete von mürben Butter- oder Gremteig legen, die Hälfte von dem Fasch dazwischen geben, die andere Hälfte aber kochen, und dann erst, wenn die Pastete gebacken ist, vollends dazu thun.

439. Gefüllte wilde oder zahme Aenten.

Die zahmen Aenten, wenn sie gerupft sind, werden mit siedendem Wasser abgebrühet, rein geputzt, und in laulichtem Wasser nochmals abgewaschen; dann werden sie ausgenommen, in frischem Wasser ausgewaschen, und noch eine Stunde in reines frisches Wasser gelegt. Aus diesem wäscht man sie nochmal heraus, salzet sie in und auswendig, und läßt sie sodann liegen. Indessen machet folgende Fülle: Man wiegt die Leber mit zweymal so viel frischem Speck als die Leber ist, mit Schalotten oder andern Zwiebeln, etwas Petersilkraut, ein wenig Basilikum und Thimian rchet fein. Wenn es nur eine Aente ist, so thut man eine gute handvoll Semmelbröseln, Salz, ein wenig Pfeffer und Nägerln nebst Zitronensaft dazu, rührt es mit vier Eyerdottern an, füllt die ausgetrocknete Aente damit aus, und nähet sie zu. Nun belegt man ein Kasserol mit dünnen Speckschnitzen, auf diese Schnitzen eben so dünne Schnitzen von Kalbfleisch, und auf diese etwelche Zwiebeln in Scheiben geschnitten, und etliche Lorbeerblätter. Dann legt man die Aente darauf hinein, deckt das Kasserol zu, und läßt es auf Kohlen

dämpfen, wendet sie etlichemal um, und wenn sie halb fertig, gießt man ein Glas Wein und ein Seidl Fleischsuppe daran, giebt etwas gebrannten Zucker dazu, und läßt sie vollends auskochen. Dann legt man sie auf eine Schüssel heraus, schöpfet das Fette von der Soß mit einem Löffel herab, drücket Zitronensaft daran, und richtet sie durch einen Seiher über die Aente an, bestreuet sie mit geschnittenen Zitronenschaalen, und giebt sie auf den Tisch. NB. Auf die nemliche Art werden auch die Wildänten gerichtet; nur daß sie nicht abgebrühet, sondern die Federn abgerupft, und sonst sauber geputzt werden.

440. Schwarzes Wilpret mit Soß.

Wenn das Wildpret sauber gewaschen worden, wird es mit Wasser, Essig, und schlechten Wein, Zitronen, Salz, mit ganzen Gewürz, Lorbeerblätteru, Zwiebeln und Wachholderbeeren zum Feuer gesetzt, wobey man es so lange kochen läßt, bis es fast weich ist. Sodann röstet man zwey löffelvoll Mehl in Schmalz oder Butter, (NB. zu zwey bis drey Pfund Wildpret) und eine handvoll schwarz geriebenes Brod recht braun, schüttet von der Brühe, worinnen das Wildpret kochet, daran, und thut es zu demselbigen, und läßt es noch so lange kochen, bis es vollends weich ist. Alsdann legt man es auf eine Schüssel, richtet die Soß darüber an, und garnieret es, wie schon gesagt worden. Zu dieser Soß kann man auch geriebenen Lebzelten, und ein Stück Zucker thun, und diese beyden Stücke mitkochen lassen.

441. Sulz über den Schweinskopf, und andern Wildpret.

Will man schwarzes Wildpret, oder einen Wildschweinskopf in einer Sulz aufbehalten, so wird in der Brühe, worinnen es abgekocht und fertig geworden ist, noch folgendes gesotten. Wachholderbeeren, ganzes Gewürz, Lorbeerblätter, Zwiebeln, in Stück geschnittene Zitronen, und rein gewaschenen und zerhackten Kalbsfüssen, thue etwas Haußenblaße in ein Beischel gebunden, und Kalbsknochen darunter, lasse alles untereinander recht weich versieden, so, daß die Knochen recht aussieden, lege das Wildpret, oder den Kopf in das Geschirr, worinnen man es aufbehalten will, und die Brühe lasse durch einen feinen Seiher darüber laufen, und stelle es an einen kühlen Ort. Wildpret sowohl als Schweinskopf, das auf diese Art zubereitet wird, kann man kalt mit der Sulz auffsetzen. Will man es warm geben, so kann man es auf Kohlfeuer wieder heiß machen, und eine beliebige Soß dazu bereiten.

442. Rothes Wildpret mit Kappern.

Man kann hiezu die Brust, oder den Bug nehmen, zerhaue solches in Stücke nach Belieben, wasche es aus, und siede es in Salzwasser nicht gar zu weich. Dann röste (wenn es ein Stück vor vier Personen ist) in Schmalz oder Butter drey löffelvoll Mehl ganz dunkel gelb. Rühre es mit der Brühe, worinnen das Wildpret gesotten, an, thue klein geschnittene Zitro-

nenschaalen, nach Gutgedünken Essig, ein wenig Zucker, gestossene Nägerln, drey bis vier löffelvoll Kappern dazu, lege das Wildpret hinein, und lasse es vollends weich kochen, nnd so richte es an. NB. Man kann das Wildpret auch wie das Rindfleisch dämpfen, es muß aber ein fleischiges Stück seyn.

443. Frikasirte junge Hühner.

Wie man sich mit all und jeden Geflüge zu verhalten, und dazu zu beobachten hat, ist oben bey denen Pasteten schon gesagt worden. Die jungen Hühner werden also in vier Theile zerschnitten, eine halbe Stunde ins Wasser geleget, und nochmalen rein gewaschen, hierauf wird zu zwey Hühner Butter eines Hühnerey groß in ein Kasserol, wo man ihn zergehen läßt, gethan. Dann leget man die viertel darein und salzet sie ein wenig, schneidet einen Zwiebel auf das feinste, thut ihn zu denen Hühnern, und lasset alles eine halbe Viertelstunde dämpfen. Dann streuet man zwey kleine löffelvoll Mehl daran, und rüttelt die Hühner damit wohl untereinander, läßt sie noch ein wenig damit anziehen. Indessen zerrühret man drey Eyerdotter mit drey löffelvoll Weinessig, und giesset langsam so viel Fleischbrüh, als man zur Soß nöthig hat, daran. Nun schüttet man es an die Hühner, thut Zitronenschaalen, ein wenig Mußkatenblüthe, und ein Glas Wein dazu, und läßt alles eine halbe Stunde schnell kochen. Wenn die Brühe nicht mehr kochet, giebt man einen löffelvoll fein geschnittenes Petersilkraut daran, und richtet sie gleich an, und giebt sie zur Tafel.

NB. Wenn man das Petersilkraut mit der Brühe sieden lasset, so gerinnet selbe.

444. Frikasse von allerley Geflügel.

Man kann das Geflügel in Viertel, oder Stücke zerschneiden oder ganz lassen, dämpfet es in Butter mit Salz ein wenig, doch muß es weiß bleiben, leget sie aus dem Kasserol, und streuet zu dem Butter ein wenig Mehl, thut statt dem Geflügel sauber gewaschenes Kalbfleisch hinein, und lasset es in dem Kasserol dämpfen, thut Wurzeln, wie bey der braunen Suppe, Zitronenschaalen, und Zitronensaft auch ein kleines Stück geräucherten Speck und etwas Schünken dazu; füllet es mit guter Fleischbrühe auf, und laßt es eine halbe Stunde lang kochen. Sodann treibet man es durch einen Seiher, thut das Geflüge hinein, und laßt darinnen vollends weich werden, rühret ein paar Eyerdotter mit etlichen löffelnvoll süssen Ram daran, und giesset die Soß nach und nach daran, schüttet es zu dem Geflügel, und richtet es an.

445. Kalbfleisch mit Zitronensoß.

Man lasset das Kalbfleisch in Wasser und Salz ein paarmal aufsieden, und nimmt es aus dem Wasser, legt es in ein Kasserol, und giesset kräftige Fleischbrühe daran, zwey Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, Mußkatenblumen, eine ganze Zwiebel, etwas Butter, Salz und Zitronenschaalen, und läßt es kochen, bis es weich genug ist; dann richtet man das Fleisch auf

eine Schüssel, thut in die Soß noch geriebene Semmelbröseln, und einen guten Theil Zitronensaft, läßt alles einen Sud aufthun, und gießt es durch einen Seiher über das Kalbfleisch.

446. Fasch zu verschiedenen Sachen.

Nehme ein bratiges Kalbfleisch ein Pfund, ein viertelpfund Kernfette, ein viertelpfund Speck, schneide alles klein zusammen, und thue es in ein Kasserol oder Reine, und laß es darinnen anlauffen, indessen mache ein Eingerührtes von sechs oder acht Eyern, und lasse es kalt werden, nehme eine Semmel, schneide die Rinde davon, und weiche sie in Milch ein, gebe Petersilkraut, Zwiebeln und Zitronenschaalen, alles klein zusammen gewiegt, Mußkatblüthe und ein wenig Rockenbohl dazu, salze es, gieb alles in einem Mörser, und stosse es untereinander, daß es recht fein wird, kannst auch ein wenig Obers dazu nehmen. Mit diesem kann man faschiren, was man will.

447. Braun angelauffener Brustkern.

Nehme einen kälbernen Brustkern auf zwey Pfund, wasche ihn rein und salze ihn, dann lege in ein Kasserol Speckschnitzen, etliche Schünkenschnitzen, einen spanischen Zwiebel, eine gelbe Ruben, eine Wurzen Petersil, und ein Stückel Zelleri, etliche Pfefferkörner, ein Stückl Ingber, und ein wenig Mußkatblüthe, lege den Brustkern darauf, setze ihn auf eine Glut, und lasse ihn schön braun werden, staube einen löffelvoll Mehl darauf, und laß ihn noch ein wenig dünsten,

schütte einen guten kochlöffelvoll Schü daran, und eine kaffeeschalevoll Bertram-Essig, laß es eine Viertelstunde aufsieden, lege den Brustkern in ein anderes Kasserol, und giesse die Soß darüber. Wenn es Zeit ist zum Anrichten, laß es noch einen Sud aufthun, richte ihn auf eine Schüssel, und gieb die Soß darüber. Man kann unter die Soß gedünste Schampions geben.

448. Eine gemischte Speis von Geflügel.

Nehme junge Hühner, junge Tauben, und junges Lämmernes, theile sie in Vierteln, übersiede sie in Wasser oder Fleischbrühe, aber nicht zu lang, dann nehme ein Stück Butter in ein Kasserol, und dünste die Hühner, Tauben und Lämmernes darinnen. Bereite kleine gebackene Knöderln, Maurachen, und grüne Erbsen mit überbrennten Brüßeln. Nehme eine Reine und dünste auch die Brüßeln, Maurachen, und grüne Erbsen. Giesse von der Suppe, worinnen die Hühner gesotten, überall an das Gedünstete, würze es gut, und lasse die Knöderln einen Sud damit aufthun, dann richte es untereinander an. An den Fasttagen kann man aber nehmen: gebackenen Hechten, gebackenen Karpfen, gebackene Grundeln, gebackenen Fischrogen, Hechtenlebern, kleine Rutten, Hechtenknöderln, Kauli, Maurachen, gebackene Karpfenmilch, und so auf die Art gemacht, wie die vorige. NB. Man kann auch diese Speis in die Butterpasteten, und mürbe Pasteten geben. Oder: Nehme von einem gesottenen Hahnen, oder Kapaunen, das Brustfleisch, stosse es in

einem Mörser mit Mark: wenn es recht fein gestossen ist, so sprudle es mit einer Fleischbrühe ab, treibe es durch ein Sieb; auf ein Seidl Suppe kommen zwey ganze Eyer und zwey Dotter, welche auch darunter gesprudelt werden, würze und salze es, doch nur ganz wenig, schütte es in eine Schale, und stelle es auf einen Hafen siedendes Wasser, ja aber auf keine Glut und laß es dann stocken. Darüber kann man eine klare Fleischbrühe, oder eine Soß von Eingemachtem thun.

449. Fasten-Ragout.

Nehme von einem Karpfen, welcher ein Milchner seyn muß, das Ingeweid, thue sorgfältig die Galle davon, siede es ab, lege es auf ein Schneidbrett, dazu ein paar Schalotten, Petersil, ein wenig Basilikum, und Thimian, nebst zwey harten Eyern, schneide es mit dem Wiegmesser mittelmäßig fein, gebe Salz, Pfeffer, und Semmelbröseln dazu, nebst einem ganzen Ey, und ein klein wenig feinem Mehl, mische alles wohl untereinander. Aus allen diesen formiere Maurachen, und den Stiel mache von einer Petersilwurzel, und so backe sie in Schmalz, oder Butter heraus. Sodann nehme frische Maurachen, und wenn sie wohl geputzet und gewaschen, so lasse sie ein wenig in Butter anlauffen, thue fein geschnittenen Petersil dazu, einen ganzen Zwiebel, gebe Golli darein, und laß es aufkochen, drücke Zitronensaft darein, lege die gebackene Maurachen dazu, und lasse sie noch einen Sud aufthun, und so gebe sie.

450. Ein melirtes Ragout.

Schneide von unterschiedlichen Fischen, nachdeme sie wohl geschüppet, und gewaschen, und eingesalzen sind, Stücke, einige kann man backen, einige abfieden, mache auch Fischknöderln, lange, und runde, hacke die Knöderln, thue alles in ein Kasserol, gieb Krebsschweifeln, Karpfen-Milch, Hechtenlebern, Schampions, Erdäpfel, Maurachen, und eine Golli darein, laß alles zusammen wohl aufsieden, drücke Zitronensaft daran, und gieb es auf die Tafel.

451. Ein Bejamelle zu machen.

Lege in ein Kasserol frischen Butter, schneide Zwiebeln geblattelt, so auch zerschiedenes Wurzelwerk, ein wenig Basilikum und Thimian, etwelche frische Schampions, und Erdäpfeln, laß dieses alles auf dem Kohlfeuer dünsten, staube ein paar löffelvoll feines Mehl daran, rühre es mit süssem Obers wohl ab, und laß es fortkochen, das Mehl muß wohl verkocht, und nicht zu dünne seyn, streiche es durch ein Haarsieb, und bediene dich damit zu denen Speisen, wo du es vonnöthen hast.

452. Ein Salpikon zu machen.

Nehme gesottene Hechtenlebern, Krebsschweifeln und Karpfen-Milchner, schneide alles fein gewürfelt, Schampions, Erdäpfeln, und Maurachen, alles wohl geputzet, schneide sie ebenfalls gewürfelt; dann Schalotten, Petersil, ein wenig Basilikum und Thimian,

schneide es fein zusammen, und lasse diese Kräuter in Butter etwas dünsten, dann gebe alles obige gewürfelt geschnittene dazu, und so lasse alles miteinander überdünsten, gebe Salz, Pfeffer, und einen löffelvoll Golli, dazu, und laß es aufkochen, rühre etliche Eyerdotter darunter, drücke Zitronensaft daran, und lasse es kalt werden.

453. Fasten Karbonadeln im Ofen.

Diese Karbonadeln können von zweyerley Fischsorten gemacht werden, von Hechten, oder von Karpfen, ziehe die Haut über den Fisch, löse das Fleisch behutsam von denen Gräten, schneide es recht klein, gebe darunter etwas Wasser, Pfeffer und Salz, mische diesen Fasch wohl ab, mache nicht gar zu kleine Karbonaden davon, formire aus einer Gräte das Beindl in die Karbonaden, thue in ein Kasserol ein Stück Butter, allerhand Sorten Wurzeln, Kräuter, ein Lorbeerblatt, etliche Schalotten, Zwiebeln in Scheiben geschnitten, ein Stückel ganzen Parmesankäß, setze es auf das Feuer, laß den Butter samt den Wurzeln heiß werden, thue ihn hernach possieren in ein Kasserol, lege die Karbonaden hinein, lasse sie eine Stunde oder mehr in Butter liegen, nachdeme mache sie ein wenig warm, alsdenn gieb von diesem Butter auf die Tortenpfanne, und mache die Tortenpfanne damit fett, bestreue die Karbonadeln ganz mit Semmelbröseln, lege sie auf die Tortenpfanne, giesse auf die lezt den übrigen Butter über die Karbonadeln, eine Viertelstunde vor dem Anrichten thue sie in einen gäh ge-

hitzten Ofen, daß sie Farbe bekommen, wie die Karbonadeln haben sollen, daß sie aber saftig bleiben. Nun nehme eine Schü in ein Kasserol, gebe fein geschnittene Schalotten darunter, und Zitronensaft, salze sie, lasse sie aufkochen. Giesse sie auf eine Schüssel, lege die Karbonadeln ohne Butter darein, und gebe sie recht warm zur Tafel.

454. Fasten Karbonadeln gebacken.

Die Karbonadeln werden gemacht und formirt wie die vorigen, alsdenn aber in Mehl umgewendet, in Eyern umgekehrt, mit geriebener Semmel bestreuet, und so in Schmalz schön gelb herausgebacken. Gebe eine Soß dazu, oder gebe sie trocken, jeden nach Belieben. Man kann sie auch auf Gemüß geben. Die Soß allenfalls kann man machen von einer Golli ein wenig Bertrameffig dazu, und Zitronensaft, lasse sie aufsieden, und gebe sie in einer Schale zu denen Karbonadeln.

455. Gebackene Strizeln von Geflüge.

Nehme von einem abgebratenen Geflüge das Fleisch, schneide es mit einem gebratenen Kalbfleisch recht klein, stosse es in einem Mörser, salze und würze es nur ein wenig, mische Eyerdotter darunter, daß es fest wird, lasse es kalt werden, mache daraus kleine lange Strizeln, wende sie in Eyern um, bestreue sie mit Semmelbröseln, und backe sie schön lichtgelb, aus Butter oder Schmalz.

456. Eine Gansleber in der Soß.

Salze die Gansleber ein, lasse sie in Salz liegen, nimm auf eine Leber ein Seidl Obers, und giesse es darüber, stecke etwelche Gewürznägerln darein, lege ganze Mußkatenblüthe daran, gieb oben und unten Glut, und laß den Milchram bis auf ein wenig einsieden. Oder: nehme ein halbpfund Butter in eine Reine, und wenn die Leber eine Weile in Salz gelegen, so lege sie ganz hinein, und lasse sie ausdünsten, ist sie fertig, so richte sie auf eine Schüssel, laß Erdäpfeln in Butter anlauffen, schneide sie zu Blatteln, gebe sie auf die Leber, und drücke Zitronensaft daran.

457. Magaroni mit Schünken.

Lasse die Magaroni in siedendem Wasser so lange fortsieden, bis selbe weich sind, lege sie in kaltes Wasser, und dann lasse das Wasser durch einen Seiher ablauffen, schneide kleine Schünkenschnitzeln, oder von einer gesottenen geselchten Zunge kleine Schnitzen, lasse Butter in einem Kasserol heiß werden, gieb die Schünken oder Zungenschnitzeln hinein und lasse sie ein wenig anlauffen, thue die Magaroni und einen guten Milchram auch dazu, laß es ein wenig aufsieden und kalt werden; hernach gieb ein viertelpfund, oder ein halbpfund klein geschnittenes Mark, geriebenen Parmesankäß und ein wenig Mußkatenblühte darunter, nehme einen blechenen Reif, stelle ihn auf eine blechene Schüssel, thue die Magaroni mit all dem übrigen wohl vermischt darein, und laß es im Ofen

backen. NB. Man kann es auch in eine Pastete geben.

458. Schweinene Nieren in der Soß.

Schneide die Nieren in dünne Blatteln, thue Butter in eine Reine oder Kasserol, dazu Zwiebeln, Schalotten, und fein geschnittenes Peterfilkraut, und laß es ein wenig mitsamen dünsten; gieb die Nieren mit etwas Pfeffer und einem Lorbeerblatt dazu, setze es auf Kohlfeuer, und laß alles zusammen einkochen. Staube hernach etwas Mehl daran, giesse ein wenig Fleischbrühe und guten Essig dazu, und laß es kochen, streue fein geschnittene Zitronenschaalen daran, und es ist fertig.

459. Ochsenhirn mit Austern.

Binde ein schönes gereinigtes Ochsenhirn in ein Tuch und laß es eine Viertelstunde sieden, dann löse die Haut davon, und schneide mit einem Faden fingerdicke Schnitzen. Nehme ein paar rein gewaschene Sardellen, gräte sie aus, und treibe sie mit einem Stückel Butter ab, knette auch ein anderes Stückel Butter mit Mehl ab, mit diesem schmiere die Schüssel, drücke Zitronensaft darauf, dann gebe die Hirnschnitzen, etwas von dem Sardellenbutter, und eine Lage Austern, wiederum Zitronensaft, dann wieder Hirnschnitzen, und etwas von dem in Mehl abgeknetteten Butter, und so fort, bis es gar ist. Sodann setze es auf eine nicht

zu starke Glut, decke es zu, und laß es nur so lange kochen, bis die Austern nicht mehr rohe sind.

460. Gepeitzter Ochsenschwanz.

Wenn der Ochsenschwanz zu Stücken gehauen ist, so wasche ihn sauber aus, und mache folgende Beitz darüber. Nehme in ein Kasserol halb Essig, halb Wasser, Salz, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Thimian, Zitronenschalen, Nägerln, setze alles aufs Kohlfeuer, und wenn es siedet, so gebe den Ochsenschwanz darein, laß ihn sieden, bis er recht weich ist. Mache sodann Mehl in Butter braun, gieb Fleischbrühe darauf, säure es mit Essig, lege den Schwanz darein, schöpfe die Fette von der Beitz rein ab, nehme alles, was in der Beitz noch ist, aber nicht die Beitz, in einen Seiher und treibe es über den Schwanz, laß ihn fortsieden, bis du ihn brauchest, und richte ihn an.

461. Gedämpfte Brisollen oder Kälberrippen.

Die Rippen müssen wie zu Karbonaden hergerichtet werden, wasche sie rein, und klopfe selbe, salze ein, laß ein Stück Butter in einem flachen Geschirr zergehen, lege das Fleisch darein, decke es fest zu, und laß es auf Kohlen oder in einem Bratofen dämpfen. Wenn es sich auf beyden Seiten ein wenig gefärbet hat, so gieß zu einem Pfund Fleisch ein halbes Gläßl Wein, oder Fleischbrühe, thue ein wenig Muskatenblüthe, geschnittene Zitronenschalen, und Zitronensaft dazu, und laß es noch so lange dämpfen,

bis es weich genug ist. Man kann auch rein gewaschene ausgegrätete Sardellen klein gewiegt dazu nehmen.

462. Gewickeltes Hammelfleisch.

Man nehme die Beine ganz aus der Brust, und rollet sie so eng zusammen, als möglich, bindet sie sonach mit Bindfaden fest, und läßt sie in gesalzenem Wasser weich sieden. Indessen wird folgende Soß dazu gemacht. Man röstet in heissem Butter etwelche löffelvoll Mehl ganz gelb, dann thut man eine halbe handvoll klein geschnittene Schalotten dazu, und röstet sie ein wenig mit, giesset so viel Fleischbrühe, als nöthig ist daran, und giebt ein Glas Wein dazu, lasset Muskatenblüthe, klein geschnittene Zitronenschaalen, und Zitronensaft mitkochen. Jezt nimmt man die gewickelte Brust aus dem Hafen, löset den Bindfaden auf, bestreichet sie mit Butter, und bestreuet sie mit Semmelbröseln, machet sie auf einem Rost auf allen Seiten gelb. Hierauf nimmt man ein Ey, siedet es hart, hacket es recht klein, leget die Brust auf eine Schüssel, und bestreuet sie mit dem gehackten Ey, richtet die Soß darunter an, und traget sie auf.

463. Hammelfleisch mit Kappern.

Das Hammelfleisch wird in kleine Stücke gehauen und gewaschen, und mit siedendem Wasser und Salz in einer Stollreine, oder Kasserol auf das Kohlfeuer gesetzet. Mehr Wasser darf man aber nicht an das Fleisch giessen, als daß es nur bedeckt ist. Wenn es

zu kochen anfängt, muß es wohl abgeschäumet werden, hat es gar versaumet, so thue nach Gutbefinden Essig, ein wenig ganzen Pfeffer, Zwiebeln, Salz und Lorbeerblätter daran, und laß es so lange damit kochen, bis es bald weich ist. Sodann röste zu zwey Pfund Fleisch zwey gute Kochlöffelvoll Mehl in heissem Butter ganz trocken und gelbbraun, gebe zuletzt eine handvoll Zwiebeln dazu, rühre es mit der Brühe, worinnen das Fleisch siedet, an, und giesse es an das Fleisch, und lasse es mit zwey guten löffelvoll Kappern und Zitronenschaalen ganz fertig werden. Man kann auch in die Soß Nägerln, kleine Weinbeerln, und Zucker thun.

464. Lammfleisch mit jungen Hopfen.

Hacke das Lammfleisch in kleine Stücke, wasche sie, und lasse sie eine Weile in frischem Wasser liegen. Setze es mit kaltem Wasser zum Feuer, und wenn es zu sieden anfangen will, so nehme es davon. Giesse das Wasser ab, und laß das Fleisch mit einem Stück Butter eine Weile dämpfen; staube etliche löffelvoll Mehl daran, schüttle es wohl um, und wenn es eine Weile gedämpfet hat, gieß siedende Fleischbrühe daran, und laß es kochen. Indessen brühe jungen geputzten, sauber gewaschenen Hopfen in gesalzenem Wasser, aber nicht ganz weich, laß ihn in einem Seiher ablauffen, und mit dem Lammfleisch vollends auskochen. Bey dem Anrichten rühre die Soß mit zwey Eyerdottern ab, und reibe Muskatennuß darauf. Man kann das Lammfleisch auch mit

Trüffeln wie das Kalbfleisch, oder mit Petersil wie Hammelfleisch zurichten. Das Lammfleisch kann auf eben diese Art, wie das Kalbfleisch frikasirt werden.

465. Ragout von kalten Braten.

Lasse in einem Kasserol ein Stück Butter heiß werden, und röste nach Gutdünken etwas Mehl gelb darinnen, wenn es anfängt gelb zu werden, so thue eine halbe handvoll Schalotten recht klein geschnitten dazu, und lasse sie ebenfalls mitrösten. Rühre es mit guter Fleischbrühe, so viel man Soß nöthig hat, an, gieß ein wenig Wein oder Essig dazu, Zitronenschaalen, Mußkatennuß und ein wenig Pfeffer darunter, so laß es eine Viertelstunde kochen. Lege die Stücke von den Braten mit Sardellen und Kappern in die Soß, und lasse es eine Viertelstunde mitsammen aufkochen. Oder man kann auch statt der Sardellen und Kappern, in Wasser abgesottene Maurachen, und eingemachte Schampions dazu thun, aber den Essig weglassen. Hat man Bratenbrühe so thut sie unter die Soß.

466. Lämmernes mit Kappern.

Haue das lämmerne in Stücke, wasche es rein aus, sprenge es ein wenig mit Salz ein, lasse Butter in einer Stollreine zergehen, lege das Fleisch nebst ganzer Mußkatenblüthe, etliche Nägerln, zwey ganze Zwiebeln, einige Lorbeerblätter, und ein wenig Basilikum daran, decke es zu, und laß es auf gelindem Kohl-

feuer dämpfen, habe aber genau obacht, daß es sich nicht anleget. Wenn es sodann fast gut ist, so gebe Kappern, Zitronenschnitzen, woraus aber die Kern müssen genommen werden, recht fein gehackte Sardellen, und ein wenig Wein dazu, und so laß es kochen. Im Fall die Brühe nicht dick genug seyn sollte, gebe Semmelbröseln, und Salz, was nöthig ist, darein.

467. Gespickte kälberne Karbonaden.

Nehme kälberne Karbonadeln, spicke sie auf einer Seite, und salze sie, lege sie in eine Stollreine, und giesse braune Suppe darauf, laß es sieden. Thue in ein anderes Reindl ein Stück Butter, und lasse darinnen ein paar löffelvoll Mehl gelb werden. Nehme die Suppe von denen Karbonadeln, und giesse sie darein. Wenn du anrichten willst, so schlage in ein Häferl vier Eyerdotter, drücke von einer Zitrone den Saft darein, sprudle es gut durcheinander ab, richte die Karbonadeln auf eine Schüssel, und giesse die Soß darüber.

468. Alte oder junge Hühner mit Häring gespickt.

Siede zwey junge oder alte Hühner, oder so viel man will, in Wasser mit Salz, oder in der Fleischbrühe halb ab, und lasse sie alsdann kalt werden. Indessen zerschneide einen frischen sauber gewaschenen Häring in zwey Theile, und schneide aus den Rücken des Häring Schnitzeln, wie man zum Spicken brauchet. Spicke das Geflüg damit, zerschneide es in Mitte von

von einander, lege es in eine Stollreine, oder Kasserol, giesse von der Brühe, worinnen das Geflüg gesotten worden, daran, thue ein Stück Butter, eine wenig Mußkatenblüthe, Zitronenschaalen, und Zitronensaft dazu. Was von dem Häring übergeblieben ist, samt dessen Milchner, schneide in würflichte Stückeln und thue ihn nebst ein wenig Semmelbröseln auch daran. Laß es vollends auskochen, richte sie auf eine Schüssel, und treibe die Brühe durch einen Seiher darüber. Zu bemerken ist, daß man auch fein geschnittenes Petersilkraut unter der Soß kann kochen lassen. Auch werden die alten Hühner eben so zubereitet, nur daß diese länger kochen müssen.

469. Junge Hühner mit Blut.

Wenn die Hühner gestochen werden, so lasse das Blut davon in eine Schüssel, worinnen ein wenig Essig ist, laufen, rühre es um, daß es nicht bestehet. Auf vier Personen nehme zwey schöne Hühner, schneide sie in Viertel, hiezu wird auch ein halbes Pfund Kalbfleisch genommen, in Stücke geschnitten, und alles mitsammen wohl gewaschen. Beydes setze in einen Kasserol mit einem Seidl Fleischbrühe, und einem Glas Wein, und etwas Salz auf das Kohlfeuer; darein thue noch einen halben Vierling Speck in kleine Würfel geschnitten, etliche Lorbeerblätter, in einen Büschl gebundene Kräuter, als Thimian, Basilikum, Petersil und grüne Zwiebeln, diese läßt man mit den Hühnern so lange kochen, bis sie keine Brühe mehr haben, und sodann werden sie fertig seyn. Nun legt

man sie heraus, und deckt sie zu. In das Kasserol, worinnen sie gekocht worden, thue etliche löffelvoll Mehl, und lasse es gelb werden; alsdann wird es ohngefähr mit einer halben Maaß guten braunen Suppe, oder anderer Fleischbrühe aufgefüllt, und mit vielen Zitronenschaalen eine gute halbe Stunde gekocht. Nun schöpfe die Fette von der Soß ab, rühre das Blut von denen Hühnern hinein, lasse es nur einen Sud aufthun, und treibe die Soß durch einen Seiher in ein anders Geschirr, drücke den Saft von einer Zitrone daran, lege die Hühner darein, lasse sie auf Kohlen so lange stehen, bis sie durch und durch recht heiß sind, und so gebe sie zu Tisch.

470. Junge Hühner mit Spargeln oder Blumenkohl.

Wenn die Hühner gehörig zubereitet worden, kann man sie zerschneiden, oder ganz lassen. Wasche sie aus frischem Wasser nochmal heraus, lege sie in eine Schüssel, und begiesse sie über und über mit siedendem Wasser. Wenn sie in diesem eine halbe Stunde gestanden sind, nehme sie heraus, und tröckne sie wohl ab. Lasse zu zwey Hühner in einem Kasserol ein kleines Stückel Butter zergehen, salze die Hühner, und lege sie darein, binde Thimian und Petersil in die Mitte Mußkatenblüthe in einen Büschel, lege ihn auch ins Kasserol und laß es eine Viertelstunde miteinander dämpfen; sodann bestreue die Hühner mit zwey löffelvoll Mehl, und wenn dieses ein wenig angezogen hat, giesse heisse Fleischbrühe dazu, thue Mußkatnuß oder

Mußkatblüthe daran, und laß die Hühner vollends weich kochen. Indessen brühe Spargel, oder Karviol in gesalzenem Wasser weich, lege ihn auf eine Schüssel, worauf man anrichten will, herum, nehme etwas von der Soß, gebe es darauf, lasse es auf Kohlen ein wenig aufkochen, und lege dann das Geflüg und Fleisch dazwischen, giesse die noch übrige Soß darüber, und trage es auf.

471. Kapaun in einer Soß.

Wenn der Kapaun abgestochen ist, so lege ihn gleich zwölf Stunden lang in ein frisches Wasser samt denen Federn. Dann wird er abgebrühet, ausgenommen, sauber gewaschen, und wieder eine Stunde in frisches Wasser geleget, und noch einmal heraus gewaschen. Lege ihn in ein Kasserol mit frischem Wasser, einem Glas Wein, Zitronenschaalen, einer ganzen Zwiebel, etwas ganzem Gewürz, und einem Kalbsknochen, hierinnen wird der Kapaun so lange gesotten, bis er weich genug ist. Alsdann lasse ein Stück Butter zergehen, röste drey löffelvoll weisses Mehl so lange, bis es anfängt zu schäumen, dieses rühre mit der Brühe von dem Kapaunen an, thue eine ganze kleine Zwiebel, Zitronenschaalen, etliche ganze Pfefferkörner, ein wenig ganze Mußkatenblüthe, und zwey ganze Nägerln dazu, und laß die Soß eine halbe Stunde kochen. Siede auch Maurachen in Wasser etlichemal ab, daß sie recht rein werden, lege sie sodann in ein wenig gute Fleischsuppe, und lasse sie mit dieser bis auf vier löffelvoll Brühe einsieden, thue sie an die Soß des Kapaun,

damit diese die Farbe und den Geschmack davon bekommet, (die Soß muß vor dem Anrichten recht siedend heiß gemacht werden) drücke Zitronensaft daran, rühre sie mit Eyerdottern ab, und richte sie über den Kapaunen, der schon auf die Schüssel gerichtet seyn muß, an. NB. Diese Soß kann auch zu Kalbfleisch, wenn selbes auf diese Art gekocht worden, gebraucht werden.

472. Alte Hühner sehr gut zu kochen.

Wenn sie abgestochen, so lege sie samt denen Federn etwelche Stunden in frisches Wasser, wenn sie herausgenommen, brühe sie ab, putze sie rein, und wasche sie ein paarmal heraus, und koche sie in Wasser uud Salz, Mußkatenblüthe, und Butter, bis sie weich sind. Indessen rühre sieben Eyerdotter, ganze Zitronenschaalen, Zucker, Butter, und Wein miteinander zu einer Brühe an, lasse es ein wenig aufsieden, und richte es über die gesottenen Hühner an, und so trage sie auf.

473. Austern-Ragout.

Man thut die Austern aus ihren Schaalen in ein Kasserol, schwenkt sie ein paarmal auf dem Feuer herum, thut sie vom Feuer, nimmt eine nach der andern aus dem Kasserol, reiniget sie, und leget sie auf ein Teller, dann thut man kleine Schampions, oder Trüffeln mit etwas geschmolzenem Speck in ein Kasserol, benetzet sie mit einer Suppe, worinnen Kalbfleisch gesotten worden, würzet sie mit Salz und Pfeffer, und

lasset sie bey gelindem Kohlfeuer kochen. Sind sie fertig, so nimmt man die Fette sorgfältig davon, machet sie mit Schünken-Golli diklecht, und thut die Austern dazu. Alles muß man auf heisser Asche warm halten, aber ja nicht, wegen der Austern, aufkochen lassen.

474. Golli (eine durchgetriebene Kraftbrühe.)

Die Golli von Fleisch machet man also. Man zerstosset in einem Mörser rein geputzte alte Hühner, Kalbsknochen, Kalbsfüsse, setzet alles in frischem Wasser zum Feuer, salzet es ein wenig, schneidet Rinden von Semmeln darunter, giebt etwelche Zitronenschaalen, und Mußkatenblüthe dazu, und läßt alles recht weich zusammen kochen. Alsdann rühre es stark durcheinander, und treibe es durch ein Tuch oder Haarsieb.

475. Weisse Golli zu Fastenspeisen.

Man stosset abgezogene süsse Mandeln recht fein, Semmelrinden in Obers eingeweicht, etwelche Schleyen, oder Rutten, oder Karpfen, siedet diese in klarer Fleischbrühe, weissen Schampions, Trüffeln, Basilikum etwas klein gehackten Zwiebeln, lasset dieses alles bey einer halben Stunde auf Kohlfeuer recht zusammen sieden, und treibet es langsam durch ein Serviet.

476. Eine schöne und gute Glassee zu machen.

Nehme von zerschiedenen Sorten Fische, wenn sie von Schuppen gereiniget, ausgenommen, und gewaschen sind, so werden diese in kleine Stücke geschnit-

ten, und wenn das Wasser in dem Kasserol siedet, so lege alle die Fischstücke hinein, nehme sie aber gleich wieder heraus, schütte das heisse Wasser davon, und kaltes darauf; alsdann thue die Fische in ein Kasserol und folgende Wurzeln dazu, als: Pastonat, gelbe Ruben, Peterfilwurzeln, Celleri, Bory, ein wenig Thimian, und mehr andere Wurzeln, und von allen diesem nicht wenig, einen grossen Zwiebel, ein Lorbeerblatt, ein wenig Basilikum, zwey ganze Nägerln, ein wenig ganze Mußkatenblüthe, ein Stückel Parmesankäß, setze es auf ein Kohlfeuer, und lasse es anziehen, aber nicht stark, fülle es hernach mit klarer Erbsensuppe auf, und lasse es stark sieden, bis die Fische und die Wurzeln sich wohl verkocht haben, lasse alles durch ein Serviet passiren, aber man muß wohl Acht haben, daß keine Fette dabey bleibet, hernach thue es in ein wohlverzinntes Kasserol, setze es auf einen Windofen mit starkem Kohlfeuer, und lasse es einsieden, bis die Glassee eine schöne Farbe bekommt. Sollte die Farbe zu schwach seyn, so thue ein wenig Schü dazu, bis es die Farbe hat, wie es sich gehört, nicht zu schwach, und nicht zu hoch, wenn es bald fertig seyn will, giesse etwelche tropfen frisches Wasser daran, und laß es nochmal aufkochen, dieses machet es klar und hell. Mit dieser Glassee kann man Voressen, oder Eingemachtes glassieren, gleichwie die Granatin und Frikando, und mehrere dergleichen Speisen. Diese Glassee muß so schön seyn, gleich einer von Fleisch.

477. Eine gute braune Fastengolli zu machen.

Nehme von allerhand Sorten Fische, wie schon bemerket worden; und wenn sie gehörig hergerichtet, so schneide sie in kleine Stücke, salze sie ein, wende sie in Mehl um, und backe sie schön in Schmalz. Hernach thue in ein Kasserol ein wenig Glassee mit frischem Butter, und lasse ein oder zwey löffelvoll Mehl nach und nach braun werden, doch nicht zu stark: Fülle es mit klarer Erbsensuppe auf, und thue die gebackenen Fische darein, wie auch zerschiedene Wurzeln, eine ganze Zwiebel, ein Lorbeerblatt, ein wenig Thimian und Basilikum, zwey ganze Nägerln, zwey Blatteln Mußkatennuß, ein wenig Rockenbohl, ein Glas Rheinwein, oder Champagner, ein Stückel guten Parmesankäß, und so setze es auf den Windofen bey nicht zu starkem Feuer, und lasse sie langsam sieden, Schaum und Fette muß wohl davon abgenommen werden, damit sie klar bleibet. Hat nun alles wohl verkochet, so lasse sie durch ein Haarsieb lauffen. Sie wird von dem nemlichen Geschmack seyn, als wenn selbe von Fleisch wäre. Will man sie noch stärker haben, so nehme man von der Fastenkonsomme dazu.

478. Eine gute Schünken-Golli zu machen.

Laß in einem Kasserol frischen Butter zergehen, und belege sodann das Kasserol mit Zwiebelscheiben, und Kalbfleischschnitzen, das Kalbfleisch belege mit Schünkenschnitzen, und geblätterten gelben Ruben, setze es auf gelindes Kohlfeuer, und laß es langsam dün-

ften; wenn man siehet, daß sich das Kalbfleisch braun anleget, so gieb mit einer klaren Suppe, oder Schü einen Saft, und laß dieses wieder einbraten. Wenn alles genug braun eingebraten hat, so rühre fünf bis sechs löffelvoll Mehl darunter, schütte Schü darauf, Nägerln und Mußkatblüthe dazu, und so laß es recht aussieden. Wenn dieß alles recht ausgesotten ist, so seihe es durch ein Haarsieb in ein Kasserol, so ist sie fertig. NB. Hat man Hühner oder Kapauner-Flügel beyhanden, so ist dieses sehr gut zum Aussieden zu gebrauchen, die Golli wird davon noch besser.

479. Heiß abgesottene Hühner.

Nehme in ein Kasserol ein halbes Seidl Wein, ein halbes Seidl Essig, und nicht gar ein halbes Seidl Wasser, dann einen spanischen Zwiebel darein, drey Zeherln Rockenbohl, ein wenig Thimian, Zitronenschaalen, ein wenig gelbe Ruben, eine Petersilwurzen, ein wenig ganze Mußkatenblüthe, setze dieß alles auf Kohlfeuer, und laß es wohl sieden, wenn dieses wohl ausgesotten hat, so zerschneide die schon bereiteten Hühner in Vierteln, salze sie ein, lege sie in ein anderes Kasserol, und schütte durch einen Seiher den Sud darüber, setze das Kasserol mit denen Hühnern auf starkes Kohlfeuer, und lasse sie eine starke Viertelstunde kochen. Alsdann richte sie an, gebe den Sud darüber, und so sind sie fertig.

480. Ein gesulzter Kapaun.

Nehme einen schönen Kapaun, der aber nicht gar

zu fett seyn darf, wasche ihn rein, und richte ihn ordentlich, setze ihn in einen Hafen mit Wasser und wenig Salz zum Feuer, daß sich der rothe Saft heraussiedet, aber nicht länger. Dann gebe in ein tiefes Kasserol, oder Stollreine, ein gutes Stück Kalbfleisch, Flügel oder Gerippe, oder Krägen von Hühnern und Geflügel, zerhaue zwey Kalbsfüsse, einen ganzen spanischen Zwiebel mit Nägerln besteckt, eine ganze Muskatenblüthe, etwas ganzen Pfeffer, ein wenig grünes Basilikum, an all dieses giesse klare Rindsuppe, und ein Seidl Bertramessig, setze es über das Feuer, und laß es sieden, schaume es wohl ab, und wenn es nicht mehr schäumet, gebe den Kapaun hinein, und laß ihn still fortsieden, bis er weich genug ist, alsdann nehme ihn heraus, und stelle ihn beyseite. Nun seihe die Sulz durch ein leinenes Tuch ganz ab, laß es ein wenig abkühlen, dann drücke drey ganze Eyer mit der Schaale dazu hinein, und setze es in einem Kasserol auf ein starkes Kohlfeuer, rühre es immer um, bis es aufsiedet, und wenn die Eyer einen Topfen machen, so nehme es vom Feuer weg, und laß es ein wenig setzen, sodann aber durch ein Serviet laufen: sodann nehme einen Model, worinnen der Kapaun samt der Sulz Platz hat, giesse etwas weniges von der Sulz in den Model, stelle ihn an ein kühles Ort, damit die Sulz bestehet, alsdenn ziere die Sulz am Rand herum nach Belieben, lege in die Mitte den Kapaun, ziehe ihm zuvor die Haut von der Brust, gieb wieder etwas Sulz darauf, und laß es nochmal bestehen, sodann verziere die Sulz am Rand, wie du willst, und giesse

wieder Sulz darauf, und so fahre fort, bis der Model voll ist. Und so lasse ihn vollends bestehen.

481. Konsommee von Kalbfleisch.

Nehme ein Kasserol, lege etwelche Stückeln Kernfette, ein schönes weisses Kalbfleisch, einen Zwiebel, ein paar Blatteln gelbe Ruben, Peterfil und Mußkatenblüthe hinein, stelle es auf gelindes Kohlfeuer, dünste es schön weiß, und gebe zuweilen ein klein wenig Rindsuppe darauf, damit es schön weiß bleibet. Wenn es weich ist, so nehme es auf ein Brett heraus, und schneide alles sami Peterfil und einigen Schampions recht klein zusammen, hernach rühre in einem Häferl das Gehackte mit fünf bis sechs ganzen Eyern recht gut ab, giesse einen Löffelvoll kalte weisse Schü, oder eine klare Suppe daran, sprudle es wohl ab, beschmiere ein Kasserol mit Butter, bestreue es mit Semmelbröseln, gieb das Konsommee hinein, und stelle es in den Ofen. Wenn es durch und durch recht gestockt ist, nehme es aus dem Ofen, und stürze es auf eine Schüssel, nehme den übriggebliebenen Saft, wo das Fleisch gedünstet hat, gieb ein paar löffelvoll Schü daran, und seihe es über das Konsomme. NB. Dieses wird auch statt dem Eingemachten gegeben. Auf die nemliche Art wird das Konsommee, von Kapaunen, Rebhühnern, und auch Schnepfen gemacht.

NB. Man kann auch eine vortrefliche Fasten-Konsomme auf nachstehende Art machen: Nehme von folgenden Fischen, als Forellen, Karpfen, Rutten, Schleyen, nehme sie aus, und wasche selbe rein. Zer-

schneide sie in kleine Stücke, lasse in einem Kasserol Salz und Wasser siedend werden, lege die Stücke darein, lasse sie einen Sud aufthun, giesse das siedende Wasser davon, und schütte frisches darauf, nimm den Fisch heraus, lege ihn in ein Kasserol ohne Wasser, thue von allen Seiten Wurzeln dazu, auch ein wenig Thimian, Basilikum, ein paar ganze Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, zwey Nägerln, ein paar Blattel Muskatnuß, eine gute Portion Frösch, setze das Kasserol auf Kohlfeuer, und lasse alles ein wenig dünsten, fülle es mit klarer Erbsensuppe doch nicht zu viel, lasse es stark kochen, bis sich der Fisch und die Wurzeln wohl verkocht haben, treibe es durch ein feines Haarsieb, und bediene dich dieser Konsomme bey Soßen, es macht dieselben stärker, und giebt einen treflichen Geschmack.

482. Junge Tauben gedämpft.

Wenn man die Tauben gerupft, ausgenommen, und rein gewaschen hat: so werden sie halb oder in Vierteln zerschnitten. Dann wieget man zu zwey oder drey Tauben eine grosse Zwiebel, einen halben Vierling geräucherten Speck, zwanzig bis dreyßig Wachholderbeeren, alles ganz fein geschnitten, und thut dieses nebst denen Tauben und Salz, in eine Stollreine oder Kasserol, gießt ein paar löffelvoll Fleischbrühe daran, stellt es auf Kohlen, und läßt sie eine halbe Stunde dämpfen. Unter dem Dämpfen muß man sie etlichmal wohl umschüttlen, sodann gießt man nur so viel Essig und Fleischbrühe daran, daß sehr wenig Soß

an denen Tauben ist, sind sie weich genug, so richte sie an.

483. Tauben in brauner Soß.

Seynd die Tauben gehörig zubereitet, so lege in ein Kasserol dünne Speckschnitzen, auf diese Basilikum Thimian, zu Scheiben geschnittene Zwiebeln, ein wenig ganzen Pfeffer, ganze Nägerln und Ingber, lege die Tauben ganz oder halb zerschnitten darauf, und salze sie, decke sie zu, lasse sie dämpfen bis sie weich sind. Indessen mache folgende Soß dazu: Röste etliche löffelvoll Mehl ganz dunkelbraun, röste feingeschnittene Zwiebeln darinnen, rühre es mit heisser Fleischbrühe an, und eben mit so viel heissem Wein, thne gestossene Nägerln, etliche Lorbeerblätter, ein wenig Essig, und Zitronenschaalen dazu, und laß es miteinander kochen, lege die gedämpfte Tauben in diese Brühe, und wenn sie darinnen einigemal aufgesotten haben, so richte sie an.

484. Tauben in der Glassee.

Wenn die Tauben abgestochen werden, fängt man das Blut davon in Essig auf, bereitet sie gehörig, und salzet sie ein. Beleget demnach ein Kasserol mit spanischen Zwiebelscheiben, gelben Rüben, Petersilwurzen, etwas ganzem Gewürz, ein wenig Basilikum, und ein Stückel Kalbfleisch, hernach leget man die eingesalzene Tauben auf die Brust hinein, setzet alles auf Kohlfeuer und laß es dünsten, giesset immer nur ein

wenig rothen Essig, und braune Suppe daran, bis die Tauben samt dem Wurzelwerk eine braune Glassee bekommen. Sind die Tauben weich genug, so nimmt man sie heraus, und staubet auf das Wurzelwerk ein wenig Mehl, giesset ein halbes Seidl guten rothen Wein darauf, die übrige braune Schü, und das Blut thut man auch dazu, und laßt die Soß wohl versieden, hernach schlaget man es durch ein Haarsieb, leget die Tauben darein, läßt es noch einen guten Sud aufthun, und richtet es an.

485. Gebackene Kälberfüsse.

Koche die Füsse in Wasser und Salz bis sie weich genug sind, mache alle Knochen heraus, und wenn sie kalt sind, so schneide sie einmal voneinander, daß sie nicht zu dick bleiben. Denn mache einen mittelmässig dicken Teig von Eyern, Milch, Mehl, Zucker, und gestossenen Mußkatenblumen, kehre die Füsse wohl darinnen um, und backe sie in frischem Butter schön heraus, bei dem Anrichten bestreue sie mit Petersilgrün, welches man in dem Butter auch heraus backen kann.

486. Eine sehr angenehme und geschmackvolle Speiß.

Es wird eine Maaß Milch genommen, und vor einen Kreuzer Semmel, welche in Milch eingeweicht wird, neun Eyer, zwey bis drey löffelvoll schönes Mehl, welches alles untereinander vermischt wird. Alsdenn schneidet man durchgewachsenen Speck in dünne Schni-

tzen ein Pfund, ein und ein halb Pfund gebackenes Obst, schmiere eine irdene Bratreine mit Butter aus, lege die geschnittenen Speckschnitzen hinein, dann gebackenes Obst, dann wieder Schnitzen und so fort bis alles darinnen ist. Hierauf wird die Milch samt der Semmel und denen Eyern recht abgesprudelt, und darauf gegossen, hin und wieder Butter darauf geleget, und alsdann in den Back- oder Bratofen gethan, und schön heraus gebacken.

487. Junge Tauben niedlich zuzubereiten.

Man legt die geputzten, und rein gemachten Tauben in gutem weissen Wein und Wasser, thut ganze Mußkatenblüthe, ganzen Pfeffer und Salz mit gedörrten Maurachen, (wenn man keine frischen haben kann) dazu und läßt sie auf dem Kohlfeuer langsam so lange kochen bis sie weich genug sind. Hernach legt man Kappern in die Soß, etwas Butter, und schon bereitete Artischocken, und läßt es nochmal gemach aufkochen.

488. Tauben in Sardellensoß.

Die Tauben müssen rein geputzet, ausgewaschen und eingesalzen seyn, darnach lasse sie in einem Kasserol in gelbbraun gemachten Butter ganz dünsten, wenn sie fertig, nehme sie heraus, lasse fein gehackte Sardellen einen Zwiebel, nebst ein wenig Mehl in dem nemlichen Kasserol mit kochendem Wasser und etwas Weinessig ein wenig aufsieden, lege die Tauben noch-

mal darein, und lasse sie einen Sud mit aufthun, und richte sie an.

489. Rebhühner mit Ragout.

Man spickt die Rebhühner mit starkem Speck, passirt sie in dem Kasserol mit zerlassenem Speck, lasset sie hübsch braun werden, thut braune Suppe, Salz, Pfeffer und einen Büschel feine Kräuter daran, lasset es mitsammen wohl aufkochen, thut Schampions, Trüffeln, und Artischocken dazu, und wenn es fertig, so giebt man eine Golli von Rindfleisch daran, und drücket den Saft von einer Zitrone darüber, lasset es noch einen Sud aufthun, und so richtet es an. Oder: wenn die Rebhühner in Stücke zertheilet sind, so lege sie in eine zinnerne Schüssel, dazu abgesottene Kalbsbrüßeln, und Austern, etwas Mußkatenblumen, Zitronenschnitzen, und von dem Butter oder der Brühe, welche bey dem Braten der Rebhühner in die Bratreine geflossen ist, gute braune Fleischbrühe, und geriebene Semmelrinde; dieß alles lasse auf einer Kohlpfanne durchkochen, drücke Zitronensaft darein, und so gebe sie.

490. Ragout von Rebhühnern mit Parmesankäß.

Reibe Parmesan- oder anderen guten Käß, und vermische selben mit Semmelbrößeln, und bestreue damit den Boden von einer zinnernen Schüssel, gebe auch gewässerte und ausgegrätete Sardellen mit Scha-

lotten, und Zitronenschaalen, alles klein gewieget, oder gehacket, geriebene Mußkatennuß, und etwelche Schnitzeln Butter darein, die zertheilten Rebhühner darauf, gute Fleischbrühe und Zitronensaft daran, decke alles wohl zu, setze es auf eine Kohlpfanne und lasse es wohl aufkochen, und so gebe es zu Tisch.

491. Hühner auf Wiener-Art.

Nehme die geputzten Hühner, oder auch Tauben, und schneide sie zu Stücken, besprenge sie mit Salz, ferner mit siedendem Wasser angebrühte Kälberbrüßeln, röste diese ein wenig in Butter, gewürfelt geschnittene Petersilwurzeln, Roßmarin, Kappern, ganzen Pfeffer, ganze Nägerln, etwas Mußkatenblüthe, und Ingber, thue dieses alles in ein Kasserol, giesse eine gute Fleischbrühe daran, und ein wenig Essig, lasse alles dieses mit den Hühnern oder Tauben dünsten, und wenn sie anfangen weich zu werden, so lasse Mehl in Butter lichtgelb anlaufen, gieb es darunter, drücke Zitronensaft darein, und laß es auf dem Kohlfeuer aufsieden.

492. Gedämpfte Aenten mit Kappernsoß.

Wenn die Aenten gehörig zubereitet worden, so salzet man sie ein, und leget sie in zerlassenen Butter, in ein Kasserol, läßt sie so lange darinnen dämpfen, bis sie gelb sind, dann legt man sie in ein anderes Geschirr, giesset heisse gute Fleischbrühe und ein Glas Wein, auch etwas Weinessig, so man will, daran,

thut Zitronenschaalen, etliche ganze Zwiebeln, ein wenig Pfeffer, Mußkatennuß, etliche ganze Gewürznägerln dazu, und läßt alles damit kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten röstet man zu zwey Aenten drey löffelvoll Mehl ganz dunkelbraun, rührt es mit der Brühe von denen Aenten an, und giebt es mit vier eßlöffelvoll Kappern zu denen Aenten ins Kasserol, und läßt alles vollends auskochen, dann richtet man sie an, bestreuet sie mit länglicht geschnittenen Zitronenschaalen, und giebt sie auf den Tisch. Eben so können auch wilde Aenten gerichtet werden, nur nimmt man zum rösten halb Mehl und halb geriebenes schwarzes Brod, auch Essig und ein wenig Zucker zur Soß. Die Wildänten aber müssen wenigstens vier Tage vorhero in der Beitze liegen, damit sie mürbe werden.

493. Rebhühner in welscher Soß.

Die Rebhühner werden an einem Spieß saftig gebraten, von denen Lebern und Mägen macht man eine Soß, und läßt sie mit feinem heissem Oel angehen, giebt etwas Essig und Wein dazu, und läßt es mit Schü aufsieden, dann giebt man ein wenig Schnittling, Gewürz und Zitronenschaalen dazu, und sodann wird die Soß durch ein Sieb geschlagen, hernach zerschneidet man die Rebhühner oder lasset sie ganz sieden, bis sie weich sind, giebt Sardellenbutter dazu, und beym Anrichten drückt man eine ganze Zitrone daran.

494. Uebergebliebenes Fleisch von allerley Geflügel, zu grilliren.

Man nimmt von dem übergebliebenen Geflügel die Stücke, als zum Beispiel, die hintern oder vordern Theile, schneidet überzwerch mit einem feinen Messer kleine Schnitt darein, mischet Semmelbröße1n, ein wenig fein gehackten Petersil, Salz, ein wenig Pfeffer durcheinander, wendet die Stücke in zerlassenem Butter um, und bestreuet sie mit dem Vermischten, leget sie auf einen Rost, und lasset sie braten, bis sie auf beyden Seiten gelblecht sind. Unter dem braten, sprenget man sie mit zerlassenem Butter ein, indessen machet man folgende Soß dazu: Man röstet mit einem Stückel Butter eine kleine halbe handvoll Schalotten, oder andere fein geschnittene Zwiebeln nebst einem löffelvoll Mehl ganz gelb, giesset gute Fleischbrühe nebst einem halben Glas Wein dazu, giebt klein geschnittene Zitronenschaalen darunter, und laßt es kochen. Sollte die Soß nicht braun genug seyn, so brennet man Zucker daran, ehe man anrichten will, drücket man Zitronensaft an die Soß, und giesset sie in eine flache Schüssel, und giebt das Grillirte darauf. Man kann auch unter die Soß zwey gute eßlöffelvoll Senf geben.

495. Ragout von übergebliebener gebratener Gans, oder anderem Geflügel.

Die grössern fleischigen Stücke von dergleichen Geflügel schneidet man in beliebige Stücke, so, daß nur

die grösten Beiner davon kommen. Diese Beiner, hacket man in kleine Stücke zusammen, thut sie in eine Reine mit einer feingeschnittenen Zwiebel, einem Lorbeerblatt, etwelche Zitronenschnitzen, einer zu Stücken geschnittenen Zellerirwurzen, etlichen gelben Ruben, und Pfefferkörnern, ein wenig Zucker, die obere Rinde von einer grossen Semmel, welche aber vorhero in Schmalz gelb gebacken werden muß. An alles dieses gießt man ein Glas Wein, und so viel Fleischbrühe, als man zur Soß brauchet; dann läßt man es so lange kochen, bis alles weich ist. Nun treibt man es durch einen Seiher in ein anderes Kasserol, legt das gebratene Geflüg hinein, setzt es wieder aufs Kohlfeuer, und läßt sie so lange kochen, bis alles durch und durch heiß ist.

496. Gänspfeffer zu kochen.

Wenn man die Gans sticht, läßt man das Blut in Essig und Salz lauffen, rührt es so lange um, bis es kalt ist, ausser diesen, würde das Blut gerinnen. Dann hauet man den Hals, Kopf, Flügel, und Füsse ab, wenn die Gans vorhero reinlich geputzt ist. Den Magen schneidet man auf, reiniget ihn sauber, ziehet die inwendige Haut des Magens heraus, zerhauet jede Flüge in zwey Theile, waschet alles recht reinlich aus, und setzet es mit Salz und siedendem Wasser zum Feuer. Wenn es eine halbe Stunde gekochet hat, schaumet man es ab, thut eine ganze grosse Zwiebel dazu, etliche Lorbeerblätter, Zitronenschaalen, ein wenig Pfeffer, Ingber, und Nägerln,

nebst Essig. Mit diesem läßt man es weich kochen. Röstet drey löffelvoll Mehl in heissem Schmalz, rühret es mit der Brühe, worinnen alles kochet, an, läßt es noch eine Viertelstunde kochen, dann läßt man das aufgefangene Blut durch einen Seiher in die Brühe lauffen, und schüttelt es wohl um, wenn dieß geschehen, so richtet man es an.

497. Gedünstete Wild-Aenten.

Nachdeme die Wildänte sauber geputzet ist, kannst von der Leber eine Füll machen, dieselbe in die Wildänte füllen, und um sie recht gut zu machen mit groben Speck spicken. Belege den Boden eines Kasserol mit Speck, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, ein wenig Basilikum, Thimian, Salz, Pfeffer, und ein Glaß voll weissen Wein, lege die Aente darauf, und laß sie dünsten. Jetzt mache einen löffelvoll Mehl in Butter schön gelb, gieb es dazu, und fülle das Kasserol mit brauner, oder weisser Fleischbrühe auf, laß die Aente darinnen kochen, bis sie mürb genug ist, thue sie sodann in ein sauberes Kasserol oder Reine, nehme die Fette von der Brühe, worinnen sie gesotten, rein ab, seihe sie durch ein Haarsieb an die Aente, gebe Kappern, fein geschnittene Zitronenschaalen, und auch den Saft davon in die Soß, lasse alles aufkochen, und auf diese Art ist sie zum Anrichten fertig.

498. Eine Leber von Indian in Obers.

Nehme die ganze Leber, salze sie ein, laß Butter

in einem Reindl zergehen, und lege die Leber darein, gebe ein wenig Mußkatenblüthe, Nägerln, Wein, und Obers mit Semmelbröße ln dazu, laß es sieden, streue Zitronenschaalen darauf, und laß sie mit der Leber so lange aufkochen, bis man glaubt, daß die Leber ausgekocht ist.

499. Schweinerne Nieren auf dem Rost.

Zerschneide die Nieren nach der Länge in zwey Theile, bestreue sie mit Salz und Pfeffer, lege ein paar Lorbeerblätter, samt Butter in ein Kasserol, gieb dazu etliche Schalotten, und fein geschnittenen Peterfil mit etwas Fleischbrühe, und Essig, und lasse es so aufkochen. Sodann lege die Nieren auf den Rost, und lasse sie auf beyden Seiten grilliren, bis sie fertig sind. Giesse die wenige Soß auf die Schüssel, lege die Nieren darauf, und drücke Zitronensaft darüber, und so sind sie fertig.

500. Braunes Ragout von Gaumen, Kalbsohren ꝛc.

Nehme zwey Gaumen, zwey Kalbsohren, und ein paar Brüßeln, siede sie in Salz und Wasser schön weich, schütte es sodann in frisches Wasser, und putze alles rein, schneide es länglicht, aber nicht zu fein, putze etliche Schampions sauber, und schneide sie zu Blatteln, thue sie auch dazu; alsdenn lege ein Stückel Butter in ein Kasserol, gebe einen löffelvoll Mehl dazu, laß es schön gelb werden, dann giesse

eine gute Schü darauf, salze es ein wenig, lege das Ragout mit ein wenig Mußkatenblüthe darein, säure es mit Zitronensaft, laß es ein wenig aufsieden, und so ist es fertig. NB. Man kann auch Hahnenkämme, Erdäpfeln, und Austern dazu nehmen.

501. Ragout von einem Haasen.

Von einem gebratenen Haasen schneide fingerdicke Schnitzen, dann lege in ein Kasserol ein Stückel Butter, ein wenig Zwiebeln klein geschnitten, streue etwas Mehl daran, und lasse es mitsammen schön gelblicht werden, gebe den Hasen mit Nägerln, Mußkatenblüthe, Salz, Thimian, Zitronensaft, von einer halben Zitrone die Schaalen dazu, giesse gute Fleischbrühe daran, und lasse es wohl kochen. NB. Auf diese Art kann man ein Ragout von Hirsch- und Rehbraten, und auch von Lungenbraten machen. Oder nehme die Stücke von Hirsch, Reh- und andern Wildbraten, lege sie in ein Kasserol, schütte Bratensoß darauf, gebe ein wenig Pfeffer, Zitronenschaalen, Lorbeerblätter, gehackte Schalotten, Sardellen und Kappern, und ein wenig gute Fleischbrühe dazu, gieb Semmelbröseln darein, damit die Soß etwas dick wird, und lasse alles mitsammen aufkochen. Hat man vielleicht keine Bratenbrühe, so brate die Schalotten in Butter, und thue eine wenig geriebene Mußkatnuß darauf.

502. Lämmerfleisch mit Sardellen.

Das Lammsfleisch dünste in frischem Butter, so-

dann richte es in eine Reine, schütte gute Fleischbrühe daran, lasse es sieden, mache ein lichtgelbes Einbrenn mit gewiegten Zwiebeln, oder Schalotten, würze es wohl, treibe in einer Schüssel gute Fett oder Butter ab, rühre guten Ram daran, gebe ausgelößte und klein gewiegte Sardellen, Zitronenschaalen, und den Saft von einer Zitrone, samt grünen Peterfil dazu. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten gebe dieses Abgetriebene unter das Fleisch, nur daß es sich darinnen auflöset, und so ist es fertig.

503. Besonderes Mus von Hirn.

Man nehme rindernes, kälbernes, oder schäfenes Hirn, leget es eine kleine Weile in warmes Wasser, daß die Haut abgehet, waschet es in einem andern, warmen Wasser wohl aus, reiniget es von allen Adern und siedet selbes in Fleischbrühe. Sodann zerrühret man es in einer Schüssel, schlaget vier bis fünf Eyer daran, giesset Fleischbrühe dazu, würzet es mit Pfeffer, Ingber, und Mußkatnuß nebst ein wenig Safran, mischet alles wohl untereinander, machet Schmalz in einer Pfanne heiß, giebt das abgerührte Hirn hinein und rühret es immer um, als ob man eingerührte Eyer machen wollte.

504. Hirschwildpret gedämpft mit Sardellen.

Man schneide von einer Hirschkeule Stücke nach Belieben heraus, spicke sie mit grobem Speck, und salze es ein, hierauf setzet man Butter auf das Kohl

feuer, und läßt sie braun werden, bestreuet inzwischen das gespickte Wildpret mit Mehl, legt es in heissem Butter und läßt es auf beyden Seiten braun werden, alsdenn giesset man Fleischbrühe daran, leget Lorbeerblätter und zwey ganze Zwiebeln darein, und läßt es eine gute Weile dämpfen, giesset ein glasvoll Wein hinein, würzet das Fleisch mit Ingber, Pfeffer, Zitronenschaalen, und Nägerln. Hernach nimmt man sechs Stück Sardellen, hacket sie mit etwas Wein, angefeuchtet recht klein, rühret es an das Fleisch, und lasset alles noch eine Weile dämpfen, doch immer sehr langsam, und wenn es fertig, so nimmt man bey dem Anrichten die Zwiebeln heraus, leget das Wildpret ordentlich in eine Schüssel, giebt die Soß darüber, bestreuet es mit Zitronenschaalen recht klein gehackt, oder länglicht geschnitten, und beleget es mit etwelchen Zitronenschnitzen. So kann man es auf die nemliche Art bereiten, wenn man das Wildpret mit Kappern richten will, und wirft eine handvoll Kappern darein, wenn man die Sardellen dazu giebt.

505. Hirsch-Wildpret mit Wachholderbeeren und Zwiebeln.

Man hacket Kochwildpret in Kochstücke, waschet sie sauber aus, setzet sie mit Wasser und ein wenig Salz zum Feuer, und läßt sie ziemlich weich kochen. Darnach thut man die Stücke in kaltes Wasser, und putzet sie reinlich, leget sie in ein Kasserol, giesset etwas von der Brühe darauf, worinnen sie sind gekocht worden, würzt sie mit Ingber und Pfeffer, setzet sie auf

Kohlfeuer, bräunet Mehl in Butter, und thut es darein, sodann giebt man ein wenig gestossene Wachholderbeer nebst ganz klein geschnittenen Zwiebeln auch dazu, und läßt es so miteinander kochen, so ist es fertig, und kann mit Zitronenschaalen bestreut gegeben werden. Will man keine Zwiebeln dazu nehmen, so werden nur Wachholderbeer allein genommen.

506. Hirschwildpret mit Brodpfeffer.

Man hacket das Wildpret in kleine Stücke, setzet es in Wasser mit etwas Salz ans Feuer, und läßt es weich kochen, hernach nimmt man ein Brod, und schneidet ganze Schnitten daraus, leget es auf einen Rost, und bräunet es wohl durch, drückt es hernach zu kleinen Brökeln thut es in ein Häferl, giesset Fleischbrühe daran, und lasset es wohl verkochen, hat es genug gekocht, so streicht man es in ein Kasserol durch ein Haarsieb, legt das Wildpret darein, gießt etwas Wein und scharfen Weinessig dazu, würzet es mit Ingber, Pfeffer, Nägerln, Zitronenschaalen, und Zucker, setzet es aufs Kohlfeuer, und läßt es mitsammen kochen. Darnach bräunet man Butter, und gießt ihn daran. Bey dem Anrichten reibet man Zucker daran, und streuet Zitronenschaalen darüber.

507. Hirschlofer zuzurichten.

Man schneidet sie samt dem Maul vom Kopf, läßt sie in Wasser kochen, bis sie weich sind, ziehet die Haut sodann samt den Haaren ab, putzet sie sauber, und

leget sie in kaltes Wasser, will man die Hirschloser mit Petersil kochen, so werden sie klein geschnitten, in ein Kasserol mit Butter geleget, hiezu wird Mußkatenblüthe, Ingber, und Semmelbröseln gethan, eine gute Fleischbrühe daran gegossen, und ziemlich viel klein gehackten Petersil dazu gethan, und so läßt man sie wohl aufkochen.

508. Wildpret von Rindfleisch auf Böhmisch.

Nehme mageres Rindfleisch, hacke es recht klein, sodann vermische Kälberblut mit Wein, thue das Gehäcke darunter, und lasse es ein wenig sieden, indessen schneide von gutem Rindfleisch Schnitzen, bestreue sie mit Salz, Pfeffer und ein wenig klein zerstossenen Wachholderbeeren, lege sie in das Blut, und gebe schwarzes geriebenes Brod und Pfeffer daran, decke es zu, und laß es miteinander wohl dämpfen.

509. Junge Hasen auf Schweizer Art.

Wenn sie zubereitet, zerleget man sie in Vierteln, spicket sie mit Speck, salzet sie ein, und läßt sie in einer Fleischbrühe kochen, würzet sie mit Salz, Pfeffer, und Nägerln, und giesset ein wenig Wein daran. Sind sie fertig, so thut man das Blut und die Leber mit ein wenig Mehl in ein Kasserol, vermischet alles miteinander, die jungen Haasen samt der Brühe, mit ein wenig Meineff, Kappern und Oliven, aus denen aber die Kern müssen genommen werden, läßt es einen Sud aufthun, und richtet sie an, bestreuet sie

mit länglicht geschnittenen Zitronenschaalen, und giebt sie auf den Tisch.

510. Gesulztes schwarzes Wildpret.

Man nimmt acht sauber gewaschene und geputzte Kälberfüsse, nebst sechs Pfund schwarzen Wildpret, setzet es mit drey Maaß Wasser, einer Maaß Wein, einer halben Maaß Weinessig und Salz zum Feuer, giebt dazu drey grosse Zwiebeln, Celleri, Petersilwurzeln, etliche gelbe Ruben, zwanzig ganze Pfefferkörner, lasset es langsam einkochen, und schäumet es fleissig ab. Hat es nun ganz verschaumet, so gebet drey Lorbeerblätter, ein quintel Nägerln, eine in Scheiben zerschnittene Zitrone, welche aber süß seyn muß, und läßt es mit all diesem so lange kochen, bis die Sulz die Probe hält, und das Fleisch weich gekochet ist. Wenn nun alles dieses geschehen ist, so giesset man die gekochte Sulz ab, schöpfet die Fette davon rein herunter, leget das Fleisch und die Kälberfüsse, welche ausgebeinet werden, in eine Schüssel, und läßt es kalt werden. Dann nimmt man ein Kasserol, schlaget drey Eyerklar zu Schaum, drücket von einer Zitrone den Saft daran, und giesset die Sulz, so vorhero wieder heiß gemacht wird, dazu, decket das Geschirr zu, und läßt es so lange auf Kohlfeuer kochen, bis es anfängt zusammen zu gerinnen. Alsdann bindet man ein Serviet an die vier Füsse eines Stuhls, welcher umgekehrt wird, stellet eine Schüssel unter, schüttet die Sulz in das ausgespannte Serviet, und laßt sie durchseihen, sollte sie nicht hell und rein seyn, so wird sie nochmal auf-

aufgegossen. (Hiebey ist aber sonderheitlich zu bemerken, daß eine solche Sulz im Winter in einer warmen Stube, durchlaufen muß, welches bey allen Sulzen zu beobachten ist.) Alsdann giesset man die Sulz in einen beliebigen Model, setzet sie an ein kaltes Ort, und läßt sie bestehen. Ist sie fertig, stürzet man den Model auf eine Schaale, und zieret sie mit Blumen, oder was man zur Zierde nehmen will. Indessen werden die Kalbsfüsse und das schwarze Wildpret in schöne Stückeln geschnitten, leget es in eine Form, und giesset es mit der noch übrig filitrirten Sulze auf, daß die Stücke ganz bedecket werden, und so lasset man es an einem kühlen Ort gestehen. Um die Sulz aus der Form unbeschädigt und schön zu bringen, nimmt man ein Tuch, tauchet es in siedendes Wasser, leget es um die Form oder Model, drehet den Model etlichemal geschwind herum, und stürzet die Sulz auf eine Schale. Will man ein Stück Geflügel in der Sulz geben, so wird selbes ausgebeint, mit einem Fasch gefüllet, daß es aber in seiner Gestalt bleibet, mit Kälberfüssen wie das Wildpret gekochet, und alles, wie schon angezeiget, dabey beobachtet, nur muß der Essig wegbleiben. Alsdenn wird ein tiefes Geschirr, worinnen das Stück-Geflügel Platz hat, genommen, etwas von der Sulz darein gegossen, und bestehen lassen, dann leget man etwelche Sachen zur Verzierung darauf, alsdann das Geflüg mit der Brust darein, und so füllet man das Geschirr mit der Sulz vollends auf, lasset es wohl bestehen, und nimmt es sodann nach vorgeschriebener Art heraus. Man kann auch

etwelche Krebsschwänze zur Verzierung zwischen das Geflüg und im Kreis herum legen.

511. Eine Sulz auf Marmor Art.

Hiezu nehme ein wohl abgesottenes Ochsenmaul und einen Fuß, schneide so dünne Scheiben, wie möglich, thue es in ein Kasserol oder anderes Geschirr, und giesse Fleischbrühe ohne mindester Fette daran, daß es ganz darüber gehet, oder so viel heisses Wasser, gebe eine handvoll Salz, nebst klein geschnittenen Zitronenschaalen von ein oder zwey Zitronen, eine ganze mit Nägerln besteckte Zwiebel, und ein Seidl Weinessig, wenn man es säuerlich haben will, mit diesem allem wird es bey zwey kleinen Stunden gekochet, dann nehme ein Viertelpfund recht frischen Speck, schneide ihn zu kleinen würflichten Stückeln, und thue ihn mit einem quintel gestossenen weissen Pfeffer dazu, und mit diesem wird es noch eine Viertelstunde gekocht. Alsdann gebe einen Löffelvoll von der Brühe auf ein Teller, und sehe, ob es sich gut sulzet, ist sie zur Sulz tauglich, so nehme den Zwiebel heraus, tunke einen hiezu beliebigen Model in frisches Wasser, und giesse das gekochte hinein, lasse alles wohl bestehen, und stürze nach beschriebener Weise den Model auf eine Schalen, oder Schüssel, worauf es bleiben kann. Man kann auch, um es ansehnlicher und in Farben abwechselnder zu machen, bey dem Eingiessen in den Model geräuchertes recht dünne geschnittenes Fleisch oder gesalchte Zungenschnitzen, oder vom Schünken dünne geschnittene Schnitzen darein legen, desgleichen

auch in den Model Pistazien geben. Auf diese Art nun wird eine schöne marmorirte Sulz eingerichtet und gemacht.

512. Kapauner-Sulz.

Hacke einen geputzten Kapaun klein zusammen gebe vier Stück Kalbsfüsse dazu, lasse es sieden, bis es sich sulzet, dann gebe Zitronenschaalen, Mußkatenblüthe Nägerln, und ein wenig Safran dazu, drücke Zitronensaft darein, laß es durch ein Servict, wie schon beschrieben, laufen, und stelle es an ein kühles Ort, und ziere es alsdann nach Belieben.

513. Gesulzte Wurst.

Gebe in ein Kasserol Essig, Rindsuppe, Knoblauch, Zwiebel, Thimian, Lorbeerblätter, Zitronenschaalen, einen Kalbsknochen, und einen halben Kalbskopf, salze es, und lasse alles eine halbe Stunde sieden. Wenn der Kopf weich ist, lege ihn auf ein Brett zum auskühlen, hernach schneide lange feine Streifeln wie Nudeln, klein geschnittenen Petersil, und Zitronenschaalen, Salz und Mußkatenblüthe, lasse alles in Fette dünsten. (Etwas wenig Safran muß aber in die Sulz nicht vergessen werden.) Alsdann seihe die Sulz durch ein Haarsieb, setze sie wieder auf die Glut, schlage von einem Ey das Weisse zu Schaum, thue ihn unter die Sulz. Auf ein Seidl Sulz gebe ein halbes Loth aufgelöste Hausenblase, laß es einen guten Sud. aufthun, dann seihe es wieder durch ein Haar-

sieb, nehme das fein geschnittene in ein weisses Tüchel, formiere eine Wurst, laß es eine Viertelstunde sieden, dann nimm sie aus dem Sud, lege sie in ein kaltes Wasser, aber nicht zu lang, löse sie aus dem Tüchel, wenn sie schön fett ist, schneide sie, lege sie auf eine Schüssel, gebe die Sulz darüber, und so laß es an einem kalten Ort bestehen.

514. Bologneser Blutwürst in der Presse.

Man nimmt die Leber, Lungen, Herz, Zungen, Bauchfleisch, und die Nieren von einer guten Schwein kochet alles in einem Kessel in Wasser und Salz, hebet den Schaum wohl ab, das Bauchfleisch darf nicht zu weich werden, sondern man kann es in Zeiten herausnehmen und auskühlen lassen, die Leber darf auch nicht zu lange kochen, die Lunge hacket man, die Leber wird abgehäutet, und auch, aber nur halb gehacket, das Herz, die Nieren, und die abgezogene Zunge schneidet man länglicht, von dem Bauchfleisch schneidet man die Schwarte groß, würflicht, thut alles in eine grosse Schüssel, Salz, gestossenen Pfeffer, Nägerln, englisches Gewürz, getrocknet, und fein gestossenen durchgesähten Majoran, giesset Fette daran, und etwas von der Brühe worinnen alles gesotten, laulicht dazu, aber nicht zu viel, sonst wird es zu dünn, rühret alles wohl durcheinander und giesset von dem schweinern Blut durch einen Seiher etwas mehr, als von der Brühe daran, verkostet es, ob es genug gewürzt ist, dann mischet man alles wohl ab, füllet die grossen fetten Därme damit, welche aber nicht zu voll

gefüllet werden müssen, auch die Würste dürfen nicht gar zu lange seyn, kochet sie langsam in einem weiten Kessel, seynd sie fertig, so nimmt man sie behutsam heraus, leget sie auf Stroh, lasset sie abrauchen, die dicksten leget man zwischen zwey Bretter, und presset sie mit Steine, lasset sie vier und zwanzig Stunden so liegen, dann hänget man sie etliche Tage in Rauch, daß sie aber nicht zu stark trocknen, und giebt sie kalt. Die dünnen bratet man auf dem Rost, leget sie in Linsen- oder Erbsensuppe, daß sie warm werden, und so kann man sie geben. Von denen grösseren Würsten, kann man auch schöne Schnitzen schneiden, und Gemüßer damit garnieren.

515. Hanoveraner-Hirnwürste.

Hiezu wird fettes und mageres Fleisch von einer guten Schwein genommen, das Gehirn lege in das Wasser, reinige es von dem Blut, dann hacke es mit dem Fleisch recht durcheinander, gebe Kümmel, Salz, feingehackte Schalotten, oder Zwiebeln, gestossene Mußkatblüthe, Pfeffer und englisches Gewürz darein, vermische alles wohl untereinander. Auf jedes Schweinshirn nimmt man ein Ey, schlaget diese dazu, hacket sie gut mit durch, thut es in eine grosse Schüssel, giebt etwas von der Brühe dazu, worinnen das Fleisch gesotten hat, stopfet die fetten Därme, kochet sie, wie gewöhnlich, und bratet sie auf dem Rost. Man kann sie auch ein paar Tage in Rauch hängen, und dann ebenfalls auf dem Rost braten.

516. Fasten-Reißwürst.

Man nimmt ein halbes Pfund Reiß und blanschiret selbigen, alsdenn kochet man ihn steif in Milch, sodann nimmt man drey Viertelpfund reines Ochsenmark, treibet dieses mit zehn Eyerdottern ab, schlaget von vier Eyerweis einen Schnee, giebt ihn auch dazu, mit etwas Zimmet, gestossenen Safran, ein Viertelpfund blanschirte Pistazien, etwas Zucker und Mußkatblüthe, alles dieses wird mit den kalten Reiß abgetrieben, in Därme gefüllet, in Milch abgekocht, und sodann in mit Butter bestrichenen Papier auf den Rost gebraten.

517. Sulze von Rebhühnern.

Man zerschneidet ein rein geputztes und ausgenommenes Rebhuhn, zerstosset es ganz in Mörser, siedet es in der Hühnerfleischbrühe und einem Seidl guten Wein mit einem halben Seidl Weinessig, giebt ein Stückel aufgelöste Hausenblase darein, würzet es mit Ingber, Zimmet, und ein wenig Safran, lasset es recht wohl aufsieden, dann seihe man sie durch ein Tuch über abgezogene und voneinander geschnittene Mandeln, blanschirte Pistazien, Rosinen, eingemachte Zitronenschaalen und Zitronat. Alsdann lasset man es zu einer Sulz gestehen, und bestreuet es mit Zucker und Zimmet.

518. Ein Kopf in der Presse.

Es werden von einem Schwein etwas Speckschwarten, die Füsse, Ohren und Kinnbacken, nebst drey bis vier Kalbsfüssen mit Wasser und Salz so lange gesot-

ten, bis es weich ist; dann nimmt man es heraus, läßt es abkühlen, und löset alles von den Beinen, und schneidet sodann alles recht fein. Nun thut man es in eine Reine oder Kasserol, etwas von der Brühe, worinnen es gesotten worden, dazu, ein kleines glaßvoll Weinessig, mit einer grossen mit Nägerln besteckten Zwiebel, samt der Schaale einer ganzen Zitrone, welche ganz klein geschnitten werden muß, und den Saft davon, mit einen paar Lorbeerblättern, ein wenig Pfeffer und Ingber, mit all diesen lasset man es eine Stunde wohl zugedeckt kochen. Wenn alles dieses geschehen, so leget man ein Serviet in eine Schüssel, leget abgesottene frische Speckschwarten darauf, füllet das Gekochte darein, decket es mit der Schwarte zu, bindet das Serviet so rund und so fest, als nur möglich zusammen, theilet das Serviet ober den Gebundenen voneinander, leget sie zwischen zwey Teller, und beschweret sie mit einen schweren Stein, und so lasset man es etliche Tage stehen, dann nimmt man es heraus, schneidet Schnitten davon, und giebt es mit Essig, Oel, und Pfeffer kalt auf den Tisch. Auch unter dieses kann bey dem Einfüllen in das Serviet, geräuchertes Fleisch, Schünken und Zungen geschnitten werden.

519. Auflauf von kalten Braten.

Man hacket den übergebliebenen kalten Kalbsbraten mit etwas Zitronenschaalen, und gewaschenen, ausgegräteten Sardellen recht fein, rühret dieses, wenn es ein halbes Pfund ist, mit zwey handvoll in Schmalz gerösteten Semmelbröseln, Muskatnuß, einen löffel-

voll Kappern, zwey ganzen Eyern und zwey Dottern, und mit noch so viel süssen Ram an, daß es wie ein dickes Mus wird, so nicht mehr auseinander läuft, dann bestreiche eine blecherne Schüssel mit einen Rand dick mit Butter, bestreue es mit Semmelbröseln, thue das Angerührte hinein, und lasse es in Ofen backen. Dazu kann eine Eyer- Sardellen- oder Zitronensoß gegeben werden.

520. Süsser Auflauf von kalten Braten.

Wird auf die nemliche Art gemacht, nur daß Kappern, Sardellen, Muskatennuß und Salz weggelassen werden, und Anstatt deren Zucker, kleine Weinbeerl, klein geschnittene Zitronenschaalen, und wenn es beliebt, Zimmet kann genommen werden.

521. Fisch-Auflauf.

Hiezu nimmt man einen oder zween ausgegrätete Weißfische. Diese werden ganz klein gehackt, oder gewieget. Dann läßt man ein Stück Butter zergehen, dämpft die Fische mit ein wenig fein geschnittenen Peterfilkraut darinnen, thut etliche klein geschnittene, und ausgegrätete Sardellen, ein wenig Kappern, Muskatenblüthe, Salz und Zitronensaft daran; nun rühret man neun Eyer mit einen Seidl sauren Ram, und ein paar händvoll Semelbröseln untereinander, bestreicht ein kupfernes Becken dick mit Butter, streichet von den Gedämpften eines halben fingerdick auf den Boden herum, gießt von den Eyern und Ram darauf, thut das übrige von Fisch vollends auf dieses, und dann wieder Ram und Eyer, stellt es in einen Backofen, und läßt es backen.

522. Krebs-Auflauf in kleinen Mödeln.

Hiezu mache ein Ragout von ein paar in Wasser abgesottenen, und zu ganz kleinen Stückeln zerschnittenen Kalbsbrüßeln, nebst zwölf in Wasser abgesottenen und klein geschnittenen Maurachen. Diese werden in Krebsbutter mit ein wenig klein geschnittenen Petersilkraut gedämpft; ein einziger löffelvoll Fleischbrühe und ein wenig gestossene Mußkatenblüthe dazu gethan, und so lange zurückgestellet, bis man von zwey Kreuzersemmeln die Rinde ganz dünn abgerieben, die Schmollen in Butter eingeweicht, und indessen einen Krebsbutter von fünf und zwanzig Krebsen gemacht hat, doch muß dieser Krebsbutter mit denen feinsten gestossenen Mandeln vermischet werden, und in einem halben Pfunde bestehen. Nun bestreiche mit diesen Butter ganz dick zwölf kleine Mödeln, den übrigen Krebsbutter verrühre in der Wärme mit fünf Eyerdotter, welche nach und nach darunter müssen gethan werden, sonst gerinnet der Butter gerne. Wenn dieses geschehen ist, drücke das eingeweichte Brod recht gut aus, rühre es an den Butter, salze es, schlage das Weiße von fünf Eyern zu starken Schnee, und thue es auch dazu. Wenn es nun recht gemächlich untereinander gerühret ist, füllet man die bestrichene kleine Mödel mit einen löffelvoll von den Abgerührten; dann stelle sie auf ein Blech, lasse sie in Backofen schön gelb eine halbe Stunde, aber ja nicht länger backen. Jetzt stürzet man sie auf eine Schüssel um, und bestreuet sie mit Petersilkraut, und trägt sie aber gleich auf.

523. Leber-Auflauf.

Treibe ein viertelpfund Butter recht pflaumig ab, rühre ein Viertelpfund abgezogene und fein gestossene Mandeln, und vor einen Kreuzer eingeweichte, und wieder wohl ausgedrückte Semmelschmollen, ein halbes Pfund auf das feinste geschnittene und dann gestossene Kalbsleber, zwey Loth Zitronat, und von einer halben Zitrone die Schaalen klein geschnitten, mit einen guten Stück Zucker eine gute halbe Stunde darunter, mache einen Reiff von mürben Teig auf eine Schüssel, backe diesen Reiff, schmiere ihn alsdann mit Butter samt der Schüssel, giesse das Abgerührte hinein, backe es drey Viertelstunden langsam, bestreue es mit Zucker, und trage es auf.

524. Wildschweinskopf herzurichten.

Von einem Wildschweinskopf müssen die Zunge und die Knochen ausgelöset, auch vom Rüssel muß die Haut loßgemacht, aber nicht weggeschnitten werden. Sodann nehme einen Theil Wein, Essig, und Wasser, gebe Salz, Kräuter, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Knoblauch, gelbe Ruben, Celleri, Petersil, Zitronenschaalen, Wachholderbeer, und Gewürz dazu; lasse den Schweinskopf darinnen so lange sieden, bis er weich ist; dann nehme ihn heraus, lasse ihn wohl abseihen; alsdenn lege ihn auf die Schüssel, worauf ein Serviet zierlich geleget ist, ziere ihn mit Blumen und Pomeranzenblättern, und gebe ihn auf die Tafel. Hiezu kann man geben: eine Soß von Wachholderbeeren, oder eine Weinsoß mit gebranntem Zucker und Zitronen, oder Eingesottenes.

Siebenter Abschnitt.

Von zerschiedenen Soßen.

525. Allgemeine deutsche Soß zu allem fast zu gebrauchen.

Es wird in einem Kasserol Butter und Mehl gut untereinander abgerührt, ausgegrätete Sardellen sehr klein geschnitten, Schalotten, Schampions, Salz und gute Fleischbrühe daran gethan, und wohl aufkochen lassen. Bey dem Anrichten rühret man Eyerdotter ab und giebt sie darunter, und drücket Zitronensaft darein.

526. Englische Soß.

Lasse ein halbes Pfund Schünken, Zwiebeln, und Wurzeln mit Nägerln in Butter dünsten, rühre einige löffelvoll Mehl daran, fülle sodann ein Seidl gute Fleischbrühe darauf, vier hartgekochte Eyerdotter dazu gestossen, und mit acht fein gehackten Sardellen aufkochen lassen, durch ein Haarsieb getrieben, Zitronensaft darunter gedrückt, und gegeben.

527. Zitronat-Soß über allerhand Wildpret.

Es wird ein Stück Rockenbrod, so eine dicke Rinde hat, recht braun gebacken, und dann in Wein ge-

sotten, durch ein Haarsieb gerieben, und mit Zimmet, Mußkatenblüthe und Zucker gewürzet, mische klein würflicht geschnittenen Zitronat darunter, giesse ein wenig Hollundereßig daran, lasse alles einen Sud auf dem Kohlfeuer thun, und richte es über das Wildpret, oder gebe sie besonders.

528. Chokolade Soß.

Man nimmt ein Stück ausgewaschenen Butter, vier Eyerdotter, und statt Mehl ein Viertelpfund fein gestossene durchgesiebte Chokolade, dieses wird zusammen in einen Kasserol wohl abgerieben, und sodann mit Wein und ein wenig Wasser auf gelinden Kohlfeuer abgerührt. Sollte diese Soß von der Chokolade nicht süß genug seyn, so kann man noch ein wenig Zucker dazu geben. NB. Diese Soß kann man über Tauben, junge Hühner, und Pudding gebrauchen.

529. Soß von süssen Ram.

Man nehme ein Stück frischen Butter und treibt ihn mit Mehl wohl ab, giesset den süssen Ram daran und läßt es aufkochen, man läßt auch ein Stück Zucker damit verkochen, und rührt am Ende sechs wohl abgeschlagene Eyerdotter daran. NB. Zu Fleischspeisen aber kommt zu dieser Soß anstatt des Zuckers fein gewiegtes Petersilgrün, und wird vor dem Anrichten mit Zitronensaft abgeschärft.

530. Eine andere geschmackvolle Soß zu verschiedenen Speisen.

Man schneidet ein Stück, so viel man brauchet, von einen Schünken würflicht, und läßt Zwiebeln, Schalotten, ein wenig Knoblauch, Thimian, allerley Wurzeln, Gewürz, Lorbeerblätter, Schampions in Provenceröl gelblicht anlaufen, und sodann mit einer Schü aufgefüllt, ein paar Zitronenschnitzen, einige gehackte Sardellen und einen eßlöffelvoll Kappern daran gethan. Dieses alles läßt man gut verkochen, gießt zuletzt ein Glas-Rheinwein dazu, nimmt alles Fette wohl ab, und treibt es durch ein Haarsieb.

531. Gurken-Soß zu Hammel- und andern Braten.

Mache Mehl schön gelbbraun in Butter, hacke Schalotten, oder Zwiebel, ein Lorbeerblatt, gestossene Mußkatenblumen, Pfeffer, Basilikum, kleine eingemachte Gurken, Kappern, eingeweichte Trüffeln, klein gehackte Sardellen, abgeschälte Oliven darunter, giesse dazu: gute Fleischbrühe und Wein, und laß es kochen, zuletzt thue auch Zitronensaft und Zucker darein, und laß es wohl aufkochen.

532. Härings-Soß über die Fische.

Die Häringe müssen gewässert, in kleine Stücke zerschnitten und eine Weile in Wein oder Essig liegen. Sodann werden sie herausgenommen, und recht fein gewieget, thue sie in zerlassenen Butter und röste sie

auf Kohlfeuer unter beständigem Umrühren, giesse Wein daran, und laß es eine Weile sieden. Dann treibe alles durch ein Haarsieb in ein anderes Kasserol, und gebe Zucker, Mußkatenblüthe und Zitronensaft daran, und laß es nochmal aufsieden. Bey dem Anrichten kann man noch Zucker, Provenceröl, gehackte oder ganze Kappern dazu thun.

533. Eine kalte Häring-Soß.

Hiezu nimmt man einen schönen Häring, der ein Milchner ist. Dieser wird gewaschen und abgehäutet, ausgenommen und ausgegrätet; dann mit drey hartgesottene Eyerdottern, einen geschabenen Porstorferapfel, einen paar Schalotten oder andere Zwiebeln in einen Mörser recht fein gestossen, durch ein Haarsieb getrieben, die Milch von Häring recht verrührt, das Durchgetriebene nebst ein klein wenig Pfeffer dazu gethan, und mit Essig und guten Oel vollends so dünn, wie eine Soß angerührt, dann zu rothen kalten Wildpret, oder andern kalten Braten auf den Tisch gegeben.

534. Hagenbuzen- (Hetschebetsch) Soß.

Man nimmt ein viertelpfund Hagenbuzen, setzt sie mit einen Seidl halb Wasser, halb Wein zum Feuer, und läßt sie so lange kochen, bis sie recht weich sind. Dann treibt man sie, nur nicht so stark, wie die Weichseln, durch einen feinen Seiher oder Haarsieb. (Wenn sie zu dick seyn sollte, so kann man noch ein wenig Wasser und Wein nachgiessen.) Thut Zucker nach Gutgedünken, Zimmet, und klein geschnittene

Zitronenschaalen dazu, läßt es mit diesen noch eine Viertelstunde kochen, und richtet sie an.

535. Eine Frikasesoß über Hendl, Tauben oder Fleisch.

Nimm acht Eyerdotter in ein Haferl, vier oder fünf löffelvoll Milchram, und ein gutes Stückel Butter, würze es mit Mußkatenblüthe, giesse drey oder vier löffelvoll Fleischbrühe darein, auch von einer Zitrone den Saft, setze es auf eine Glut, sprudle es beständig, bis es dicklecht wird, laß es aber nicht sieden, sonst geht es zusammen, gieß es über Fleisch oder Fisch, sie ist zu allen beyden zu gebrauchen.

536. Besonders gute Austern-Soß zu gebratenen Kapaunen.

Man rühre ein Stückel Butter mit gehackten Sardellen über einen Kohlfeuer recht durcheinander, und treibet hernach das Abgetriebene durch ein Haarsieb, drücket Zitronensaft darein, giebt Mußkatenblüthe, etwas Semmelbröseln und guten Wein daran, alles dieses rühret man auf gelinden Kohlfeuer, giebt auch die Bratenbrühe von den Kapaunen darein, und ganz zuletzt die Austern, lasse alles recht heiß werden, und gebe es über den gebratenen Kapaun.

537. Eine andere kostbare Soß.

Es werden in ein Kasserol drey bis vier Schünkenschnitzen, drey Peterfilwurzeln, drey bis vier geschnit-

tene Zwiebeln, ein Stück Butter, ein Büschel Petersil, etwas wenig Knoblauch, fünf Nägerln, und einige Lorbeerblätter gethan, dieses läßt man bey gelinden Feuer, eine Weile dämpfen, giebt sodann ein wenig Weinessig, etwas Fleischbrühe und Golli daran, läßt es eine kleine Weile dünsten, und schlägt sie durch ein Haarsieb. Diese Soß ist zu Braten, Pasteten, und Ragout zu gebrauchen.

538. Essenz von Celleri zu Soßen.

Hiezu schneidet man ein Pfund Kalbfleisch, ein Pfund Schünken, eine halbe Henne, und ein Rebhuhn in kleine Stücke, passirt alles in Butter. Dieses wird nun mit einem halben dutzend Celleriköpf, zwey Zwiebeln und Gewürz in eine zinnerne Flasche gethan, eine Maaß gute starke Fleischsuppe darauf gefüllet, die Flasche zugeschraubet, und in einen Kessel vier Stunden gekocht. Dann wird es herausgenommen, durch ein Haarsieb getrieben, und wohl verwahret in Keller gestellet.

539. Eine Soß zu gebratenen Geflügel zu denen Artischocken, und auch zu den aus dem Salzwasser gekochten und trocken angerichtete Hechten.

Nehme ausgewaschenen Butter in ein Kasserol, rühre darein ein wenig Mehl und Eyerdotter, daß die Soß davon dick wird, reibe mit Zucker von zwey Zitronen die gelbe Schaalen ab, und gieb sie nebst den

Zitronensaft mit gestossenen Zucker dazu, rühre alles fleißig durcheinander, gebe Wein und ein wenig Wasser daran, mit ganzen Mußkatenblumen, Pfefferkörnern, und einen Lorbeerblatt, setze alles auf Kohlfeuer und rühre es beständig, bis es dick genug ist.

540. Soß zu jeden Hammelbraten.

Nehme von den schon Gebratenen das Fette, so davon abtrauffet, schneide Schalotten oder Zwiebeln recht klein darein, lasse sie darinnen braten, giesse alsdenn die übrige Bratensoß dazu; dann nehme alles Fette rein davon ab, und gebe Schü, oder recht gute braune Suppe dazu, Zitronensaft, etwas Weinessig, gestossenen Pfeffer, geriebenes Brod, lasse es wohl aufkochen, und gebe es unter den Braten, oder besonders.

541. Mandelsoß über gebratene Kapaunen, Hühner und Andern.

Wenn die Mandeln abgebrühet, müssen selbe in einen Mörser recht klein zerstossen werden, dann thut man sie in ein Kasserol, giesset heissen Wein dazu, und etwas gute Fleischbrühe, welche aber nicht fett seyn darf, reibet Pfefferkuchen darein, und giebt kleine und grosse Rosinen dazu, mit Zucker, abgeriebene Zitronenschaalen, klein würflicht geschnittene Zitronat, gestossene Mußkatenblumen, Zitronensaft oder Weinessig, lasset alles miteinander recht aufkochen, rühret es öfters um, und richtet es unter die Braten.

542. Trüffelsoß, welche zu Rinderbraten, zu gekochten Rindfleisch, und wozu man sonst will zu gebrauchen.

Nehmet eingewichte Trüffeln, gekochte Maurachen und Schampions, Zwiebeln, Zitronenschaalen, gewässerte Sardellen, hacket oder wieget alles klein. Röstet in Butter und Mehl ein wenig geriebenen Zucker gelbbraun, thut alles Gehackte dazu in ein Kasserol, oder Reine, giesset gute Fleischbrühe dazu, gestossenen Pfeffer, Muskatenblumen, und lasset alles mitsammen kochen, zuletzt drücket Zitronensaft dazu, und sie ist fertig.

543. Soß zu Wildbraten.

Nehme ein Kasserol, und schneide Pfefferkuchen darein, schütte guten Wein darüber, dazu gestossenen Pfeffer, Muskatenblumen, Zimmet, lasse alles zusammen kochen, giesse ein wenig Zitronenessig daran, laß es wieder kochen, zuletzt auch Zitronenschnitzen, und laß es noch ein wenig kochen; dann thue diese Soß in einen neuen gutglasirten Hafen, verwahre selbe wohl in Keller an einen kühlen Ort. Will man sich dieser Soß bedienen, so nehme, so viel man nothwendig hat, heraus, etliche Zitronenscheiben dazu, vermache den Hafen wieder, und lasse das andere aufkochen, und wenn es geschehen mache den Gebranch davon.

544. Eine Soß, welche man ein Jahr lang erhalten, und zu zerschiedenen Braten gebrauchen kann.

Röste ein Stück Rockenbrod, lasse es in Wein und

Essig mit gestossenen Pfeffer, Nägerln, Zimmet, Muß-
kotenblumen, und Cardomomen (Paradieskörner) wohl
in einen Kasserol kochen, staube zwey bis drey löffelvoll
schönes Mehl darein, und laß es weiter kochen; dann
giesse diese Soß in einen wohlglasirten reinen Hafen,
decke sie recht zu, und stelle sie in Keller, oder frischen
Ort. Will man etwas davon gebrauchen, so rühre es
mit einen reinen Löffel untereinander, nehme so viel,
als nöthig, und lasse sie aufkochen, gieb eine Schnitzen
Zitrone darein, noch ein wenig Zitronenessig darunter,
und so gebrauche diese Soß zu jeden Braten.

545. Gollisoß, davon alle braune Soßen zu machen.

Hiezu muß man ein grosses Kasserol nehmen, und
selbes mit spanischem Zwiebel, in Scheiben geschnitten
ganz belegen, auf dieses etwas Mark, oder Fette, sodann
Rindfleisch, Schnitzen, Kalbfleischschnitzen, Schünkenschni-
tzen, Peterfilwurzen, Celleri, gelbe Ruben, setzet es auf
den Windofen, und lasset es langsam anlaufen, bis es
sich stark bräunet; hernach giesset man gute Rindsuppe
darauf, und lasse es bey drey Stunden fortkochen. In-
dessen rühret man Mehl mit kalter Fleischbrühe ganz
dünn ab, und schüttet es in die braune Suppe. Sollte
sie nicht braun genug seyn, so brennet man Zucker
daran, und laßt es noch eine halbe Stunde fortkochen,
und endlich seihet man es ab, und stellet es an ein
kaltes Ort in einen reinen glasirten Hafen.

546. Eine Knoblauch-Soß zu machen.

Lasse Semmelrinde mit Fleischbrühe recht verkochen,

gebe Knoblauch samt dem Grünen darunter, alles sehr klein gewieget, salze es, lege ein Stückel Butter dazu, und etwas Safran, rühre es wohl durcheinander, und lasse es gut aufsieden.

547. Krebssoß zu machen.

Koche fünfzehen Stück Krebsen in Wasser und Salz ab, und löse sie aus, mache von denen Schaalen Krebsbutter, treibe es durch ein Haarsieb, schütte Fleischbrühe daran, drücke Zitronensaft hinein, etwas Nußkatenblüthe, brenne es ein, und laß es noch ein wenig sieden, und richte sie an.

548. Soß von Wachholderbeeren.

Nehme Fleischbrühe und etwas Weinessig, thue Gewürz und Butter dazu, stosse eine halbe handvoll Wachholderbeer recht fein, Zitronensaft daran gedrückt, lasse sie wohl sieden und so ist sie fertig.

549. Zitronensoß zum Rindfleisch.

Nehme zwey bis drey Zitronen, schneide sie recht fein, und länglicht, röste Semmelbröseln, und giesse Wein darauf, lasse es wohl sieden, gebe hernach Fleischbrühe daran, und lege die geschnittene Zitronen darein, würze mit Pfeffer und Nußkatenblüthe, gebe klein geschnittene Petersilwurzen, klein gewiegtes Petersilkraut daran, und lasse es wohl aufsieden, Butter mit einem Löffelvoll guten Ram auf die letzt dazu, und so gebe sie zum Gebrauch.

550. Eine Soß zum Lungen- oder Lendbraten.

Nehme ein Stück von Lungenbraten, schneide es klein gewürfelt, lasse in einer Reine oder Kasserol eine Abschöpffetten heiß werden, gebe das klein geschnittene Fleisch hinein, mit ein wenig gehackten Knoblauch, und laß es dünsten, bis es schön braun wird, streue Mehl darauf, laß es mitdünsten, alsdann streue Semmelbröseln darüber, laß es auch mitdünsten, schütte eine Reißsuppe daran, salze und säure sie, lasse sie recht aufsieden, drücke etwas Zitronensaft daran, und sie ist fertig.

551. Soß über Braten.

Nehme eine frische Zitrone, stupfe ihn mit einer grossen Nadel eine Stunde lang, sodann lasse ihn zwey Stunden in frischem Wasser liegen, nehme ihn heraus, und walge ihn auf den Tisch oder in der Hand hin und her, schneide ihn zu kleinen Stückeln, nehme die Kern heraus, laß ihn in einer Fleischbrühe sieden, thue Butter daran, und diese Soß kannst über alle Braten gebrauchen, auch wenn von Braten etwas überbleibet, ist es eine geschmackvolle Soß darüber.

552. Gute Soß über einen gebratenen Hammelschlegel.

Wenn man den Schlegel bratet, so thue gleich in die Bratpfanne Fleischbrühe, Essig, Butter, und Milchram, begiesse den Schlegel unter dem Braten fleissig damit, ist er halb fertig, so nehme frische,

oder eingemachte Gurken, die frischen muß man abschälen, lege sie auch in die Bratpfanne, und lasse sie in der Bratensoß kochen, und wenn der Hammelsbraten angerichtet wird, so giesse die Soß darüber.

553. Eine gute Wildpretbeitz zu machen.

Nehme ein halbes Seidl recht guten Essig und ein halbes Seidl Wasser in ein Kasserol, vier geschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, Thimian, Zitronenschaalen, Bertram, Roßmarin, ganzen Pfeffer, vier Gewürznägerln, etwelche Wachholderbeer, alles dieses lasse recht stark sieden, und giesse es über das Wildpret, decke es zu, und lasse es stehen.

554. Eine gute Zwiebelsoß.

Nehme zehen bis zwölf Zwiebeln, schäle sie ab, schneide sie zu Blätter, nehme einen löffelvoll Fetten in ein Kasserol, und lasse es heiß werden, lege ein Stück Zucker darein, und lasse ihn schön gelb werden, nach diesem werfe die Zwiebeln darein, und lasse sie dünsten, daß alles eine schöne gelbe Farbe bekommt, staube einen löffelvoll Mehl darauf, und laß es noch ein wenig dünsten, dann gebe ein wenig Rindsuppe, und ein wenig Essig daran, und lasse es gut miteinander aufsieden.

555. Kostbare Schünkensoß.

Schneide ein Pfund Schünken in Schnitzen, gebe Zwiebeln und Provenzeröl in ein Kasserol, lasse es

langsam bräunlicht werden, damit es eine schöne Farbe bekommt, verkoche alles dieses mit guter Schü, giesse ein Glas Champagner Wein daran, und lasse es fortkochen. Wenn es fertig, so nehme die Fette rein ab, drücke sodann Zitronensaft darein, und richte sie an.

556. Eine Soß, die sich bey allen Speisen anwenden läßt.

Man lasset Butter über dem Feuer heiß werden, rühret ein paar händevoll, (nachdem man viele Soß brauchet,) geriebene Semmeln darein, röstet sie kastanienbraun, giesset Fleischbrühe und Wein darauf, würzet sie mit Nägerln, Zucker, Zitronenschaalen, Zitronenschnitzen, und lasset es mit einander ein wenig dick kochen.

557. Kappernsoß zu Braten und Fischen zu gebrauchen.

Man rühret einen halben löffelvoll Mehl und gelbes von vier Eyern mit einem wohl ausgewaschenen Butter recht durcheinander, so, daß die Soß davon etwas dick wird, thut noch ein Lorbeerblatt, länglicht geschnittene Zitronenschaalen, und gestossene Nußkatenblumen dazu, und mischet es ebenfalls darunter, dann kommt noch Zucker, ein guter Theil Kappern, und gute Fleischbrühe daran, dieß alles setzt man auf ein Kohlfeuer, und läßt es unter beständigem Umrühren dick werden.

558. Eine grüne warme Soß.

Man nimmt einen guten Theil Peterſil und Körbelkraut, zerſtoſſet beyde Theile in einem Mörſer, daß es Saft giebt; dann nimmt man Butter in ein Kaſſerol läßt ihn zergehen, giebt das zerſtoſſene Kraut mit dem Saft darein, beſtaubt es mit Mehl, läßt es gut dünſten, gießt gute Fleiſchbrühe darauf, und läßt es verkochen. Nachdem wird es durch ein Sieb getrieben, und geſalzen, giebt noch Mußkatenblüthe darein, und läßt es noch ein wenig aufkochen, und ſo iſt ſie fertig.

559. Zwiebelſoß mit gebranntem Zucker.

Man läßt ein Stückel Butter heiß werden, thut zerſtoſſenen Zucker darein, und läßt ihn gold gelb werden; dann ſchneidet man Zwiebeln zu runden Scheiben, beſtaubt ſie mit Mehl, und giebt ſie in den Zucker, laßt es dünſten, gießt gute Fleiſchbrühe darauf, läßt es kochen, und nimmt es zum Gebrauch.

560. Eine Sardellenſoß zu gebratenen jungen Hühnern, Kapaunen, Kälberbraten, und Hechten.

Zu dieſer Soß nehme ein halbes Pfund Sardellen, wäſſere ſie aus, und mache ſie von Gräten loß, alsdann hacke ſie recht klein. Nehme ein halbes Pfund Butter, die Hälfte davon thue in ein Reindl nebſt den gehackten Sardellen, rühre ſie wohl

auf dem Kohlfeuer bis sie zergehen, dann treibe sie durch ein Haarsieb in ein grösseres Kasserol, thue den übrigen Butter, Mußkatennuß, gestossenen Pfeffer, fein gehackte Zitronenschaalen dazu, giesse Wein oder eine gute Fleischbrühe daran, und lasse sie langsam auf dem Feuer kochen. Am Ende rühre die Soß, welche vom Feuer genommen werden muß, mit so viel Eyerdottern ab, bis sie dick genug ist, setze sie nicht mehr auf das Feuer, gebe sie gleich in die Schüssel, und lege den Braten, oder Fisch darauf. Man kann sie auch in einer Schale besonders geben.

561. Soß von Stachelbeeren zu gebratenem Geflügel.

Die Stachelbeere werden gesäubert und gewaschen, in Schmalz geröstet, ein wenig Fleischbrühe, Wein und Essig daran geschüttet, mit Mußkatenblüthe und Nägerln gewürzet, Zucker darein gethan, und nochmal aufgekocht; dann lege Zitronat und Zitronenschaalen daran, und lasse sie noch einmal aufkochen, treibe sie durch ein Haarsieb, und wenn du sie anrichtest, so streue Zimmet darein.

562. Soß, welche zu dem schwarz- und rothen Wildpret kann gegeben werden.

Man schneidet eine handvoll Schalottenzwiebeln, dämpft sie in Butter mit ein wenig Mehl, und giesset von der Brühe, worinnen das Wildpret gesotten worden, so viel daran, als man braucht, thut eine

handvoll schwarzes geriebenes Brod dazu, und sollte die Soß nicht sauer genug seyn, so kann man noch ein wenig Essig nehmen, legt das Wildpret darein, und laßt es vollends mitsammen dünsten.

Achter Abschnitt.

Von zerschiedenen Braten.

563. Käiberner Schlegel gespickt mit geräucherter Zungen und Sardellen.

Nehme einen mittleren Kalbsschlegel, wasche, und salze ihn ein. Schneide von gesottener geselchter Zunge die sauber abgeschälet ist, halbe Finger lang kleine dünne Schnitzeln, rein gewaschene ausgelößte Sardellen, mit diesen beyden Stücken spicke den Schlegel nach Ordnung. Sodann überlege eine Reine oder Kasserol mit Speckschnitzen auf den Boden, und streiche es wohl mit Butter aus, ein wenig Mußkatenblüthe, zwey Zwiebeln mit Nägerln besteckt, von einer Zitrone die Schaalen und den Saft, lege den Schlegel darein, zwey Gläser Wein, ein wenig Rindsuppe dazu, bedecke ihn recht gut, und lasse alles zwey Stunden dünsten, gebe ihm von unten und oben auf dem Deckel Glut, wende ihn zuweilen um, damit er sich nicht anleget. Wenn man glaubt, daß er fertig

seye, so hacke eine handvoll Kappern klein, und bestreue den Braten nebst etwas Gewürz damit, giesse guten Milchram darüber, und laß ihn noch ein wenig dünsten, sodann richte ihn an, und gieb die Soß darüber.

564. Einen Kalbsschlegel auf Hanöverisch.

Es wird ein schöner kälberner Schiegel genommen, und wie zu einem Braten bereitet, reibe ihn mit Salz ein, darnach spicke ihn mit fingerdickem Speck, Schünken und Salbey. Nehme sodann ein Kasserol, darein gieb Speckschnitzen, Schünkenschnitzen, ausgelößte Kälberfüß, Lorbeerblätter, spanisch Kräutel, Basilikum, Zitronenschaalen, Pfeffer, Ingber, Mußkatenblüthe, Nägerln, Zwiebeln, Weinessig, und ein Seidl sauren Ram, darnach richte den Schlegel darauf in das Kasserol, giesse sauern Ram darüber, setze ihn auf einen Dreyfuß und gebe Glut darunter, bedecke ihn wohl, und gebe auch oben auf dem Deckel Glut. Wenn er auf diese Art eine Weile gedünstet, so begiesse ihn öfters mit seinem eigenen Saft, damit er eine schöne Farbe bekommt, denn er muß so werden, als wenn er am Spieß gebraten wäre. Wenn er fast fertig, gebe eine gute Schünkengolli darauf, und lasse selbe wohl mit auffieden, hernach nehme den Schlegel heraus, und ziehe die Fette von der Soß rein ab, streiche es durch ein Haarsieb in ein anderes Kasserol, lege den Schlegel wieder hinein, laß ihn einen Sud aufthun, und richte ihn an. Wenn man will kann man auch Austern und Müscherln dazu nehmen.

565. Wildbraten frisch zu erhalten, ohne es in Essig zu legen.

Man bestreuet einen Wildziemmer, oder Keule, (Schlegel) mit ein wenig Salz, tunket ein Serviet in Weinessig, und schlägt es um das Wildpret so dicht, daß keine Luft dazu kann. Alsdann hängt man es an einen lüftigen Ort, wo es trocken ist, und so man das Wildpret braten will, so nimmt man es aus dem Serviet, wässert und bratet es, wie einen andern Wildbraten am Spieß.

566. Einen Kalbsbraten frisch zu erhalten.

Dieses ist oft im Sommer eine sehr nothwendige Sache, weil man nicht immer alles gleich verbrauchen kann. Man nimmt alsdenn in Ermanglung eines lüftigen Behälters ein Serviet, und schlägt den Braten so ein, daß keine Luft dazu kommen kann, und setzet ihn an einen kühlen Ort, und so erhält er sich gewiß recht gut.

567. Lamms- oder Schöpsenbraten in der Soß, nebst einigen Vortheilen bey dessen Abschlachtung.

Wenn man sich selbst Lämmer oder Hammeln, im Stalle fett macht, so hat man davon ansehnlichen Vortheil; aber man muß darauf sehen, daß sie gehörig ausgemästet werden. Man erhält von ihnen guten Theil Fette, den Ziemmer kann man gleich einem Wild-

ziemmer gebrauchen, oder einen Lammsbraten mit dem Rucken frisch braten, aus dem andern Theile des Rücken, kann man Karbonadeln machen, die Schlegel in eine Beitz legen, spicken und am Spieß braten, einsalzen, oder räuchern. Das sogenannte Beischl ißt man mit braunem Kohl, den Kopf salzet man ein, räuchert ihn, und kochet ihn nachher mit Rüben, die Füsse werden gesotten, in Eyern und Mehl umgewendet und gebacken; so hat man zerschiedene Speisen von einem Hammel. Die Soß zu einem solchen Hammelsbraten ist Nro. 531 u. 552 schon angezeiget worden. Oder mache folgende Soß: Wenn der Braten fertig, so nehme man die Fette von seiner Soß in ein kleines Kasserol, giebt darein klein geschnittene Schalotten, oder Zwiebeln und lasset sie in der Fette braten, schüttet die übrige Bratensoß dazu, nimmt wieder das Fette rein weg, und giesset gute Schü daran, würzet es mit Zitronensaft, gestossenen Pfeffer, und geriebener Brodrinde, lasset es wohl aufkochen, und richtet es unter dem Braten an.

568. Kalbfleisch nach französischer Art.

Man schneidet aus einem Kalbsschlegel runde Schnitzen, klopfet sie recht mürbe, lasset Butter in einem Kasserol heiß werden, bestreuet die Schnitzen, nachdeme sie zuvor gesalzen mit Mehl, und leget sie in den Butter, schüttelt sie immer um. Hierauf schneidet man Zwiebeln in Scheiben, und lasset sie samt dem Kalbsfleisch braun braten, thut darauf so viel Fleischbrühe, als man Soß nöthig hat, ferner etwas Salz, Pfef-

fer, Gewürznägerln, ein wenig Mußkatnuß, ein paar Lorbeerblätter, und ein wenig Essig, läßt alles so lange kochen, bis es mürbe ist. Man kann auch Kappern und nach Belieben Sardellen darunter nehmen, und vor dem Anrichten, wenn man das Saure liebt, die Soß mit dem Zitronensaft schärfen.

569. Eine Kapaun mit Austern gebraten.

Wenn ein schöner grosser Kapaun gehörig hergerichtet ist, so spicke ihn mit feinen guten Speck, sodann wird ein Stück Butter nur warm gemacht nnd dreyßig Austern mit etwas Semmelbrößeln und Mußkatenblüthe dazu gethan, dieß alles darf nur warm werden, und in den Kapaunen gefüllet, welcher sodann an Spieß gebraten wird. Darnach mache eine Soß von Butter ganz gelblicht, gebe zwey Loth Mehl dazu, einen schöpflöffelvoll Fleischbrühe, etwas weissen Wein, den Saft einer Zitrone und fünfzig Stück Austern. NB. Die Brühe von denen Austern muß aufbehalten werden. Ist der Kapaun fertig und schön gebraten, so lege ihn in die gemachte Austern-Soß, und schütte einen Theil der natürlichen Austern-Brühe darunter, und lasse ihn nochmal aufkochen, und ehe er auf seine Schüssel angerichtet wird, schlage vier Eyerdotter ab, gebe selbe noch in die Soß, und richte es endlich, wenn selbe ein wenig angezogen, über den Kapaunen an.

570. Gemeiner Schweinsbraten.

Man salzet denselben, und leget ihn drey Tage in Essig, darauf dünstet man ihn in Essig, mit Zwiebeln,

und Peterfilgrün, läßt Butter in einem Kasserol heiß werden, nimmt ihn aus den Essig, legt ihn in den Butter, und läßt ihn eine Weile darinnen braten, daß er schön bräunlicht wird, giesset den Essig, wenn er nicht zu viel ist, in das Kasserol und läßt ihn ein wenig aufsieden, so richtet man ihn an.

571. Schöpsenschlegel gedünstet.

Nehme einen Schöpsenschlegel (Hammelskeule) haue den Knochen ab, und löse die Beiner heraus, schlage ihn recht durch mit einen Nudlwalger, alsdann nehme eine Leber, Speck, spanische Kräutel, Zitronenschaalen, Basilikum, Lorbeerblätter, gestossenen Pfeffer, Mußkatenblüthe und ein wenig Gewürz-Nägerln, schneide dieses alles wohl untereinander, faschiere selbes, und binde es zusammen. Hernach nimm ein Kasserol, belege solches auf den Boden mit dünn geschnittenen Zwiebeln, Speckschnitzen, Schünkenschnitzen, ganze Mußkatenblüthe, und Nägerln, Zitronenschaalen, Lorbeerblättern, und spanische Kräutel, lege den Schlegel darauf, setze es auf einen Dreyfuß, giebe Kohlfeuer darunter, und laß es langsam dünsten. Gebe immer Saft von Wein und Essig daran, und wenn er weich genug ist, so nehme den Schlegel heraus, nehme die Fette von der Soß wohl ab, gieb eine Golli darauf, und laß es wohl aufsieden, alsdenn treibe alles durch ein Haarsieb in ein anderes Kasserol und lasse es recht heiß werden, richte es auf eine Schüssel an, den Schlegel darauf, und den Fasch darüber. Man kann auch eine Soß von Schampions, grünen Fißolen, Gurken,

Mußkatenblüthe, Nägerln, und andern guten schmackhaften Schwämerln, auch von zerschiedenen Kräutern machen.

572. Kälberner Schlegel, so mit Fasch in Ofen gebacken wird.

Der Schlegel muß übersotten werden, und wenn er fertig, so schneide die Fette davon, und den obern Theil des Fleisches fast bis die Hälfte. Nehme übersottenen Speck, das herabgeschnittene Fleisch, Ochsenmark, Kälbereyterln, spanisches Kräutel, eine eingeweichte Semmel, zwey Eyer, zwey Dotter, würze und salze es, zwey bis drey ausgelöste Sardellen, etwas Zitronensaft, Semmelbröseln, alles dieses stosse in einen Mörsel recht fein. Richte den Schlegel auf eine Schüssel, und formire mit den Zerstossenen den obern Theil des Schlegel, begiesse ihn mit Butter, bestreue ihn mit Semmelbröseln, und laß ihn im Ofen backen. Gebe unten ein wenig Brüh, daß er nicht anbrennt, und wenn er fertig, so giesse eine gute Weinsoß darüber, und richte ihn zur Tafel.

573. Gedämpfter Kalbs- oder Hammelsschlegel.

Wasche einen dergleichen Schlegel recht sauber, und schneide einen Kochlöffel untenher spitzig, schneide fingersdicke Speckschnitzen, stich mit den spitzigen Löffel durch den Schlegel, und spicke ihn mit denen Schnitzen, welche zuvor in Salz, gestossenen Nägerln, und Pfeffer müssen umgewendet werden, reibe den Schlegel

sodann über und über wohl mit Salz ein, und laß ihn so liegen. Jetzt schneide ein Pfund mageres Rindfleisch in dünne Scheiben, klopfe sie mit dem Messerrucken auf beyden Seiten recht stark, und salze es ein wenig; dann lasse in einem tiefen Kasserol einen halben Vierling Butter heiß werden, lege das geklopfte Rindfleisch nebst zwey grossen auch in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und zwey Lorbeerblättern darein, und laß es miteinander so lange dämpfen, bis es braun ist, thue noch ein Stück Butter daran, und wenn dieser zergangen, lege den gespickten Schlegel darein, gieb Celleri, Petersilwurzen und gelbe Ruben, alles gut geputzt und gewaschen, auch dazu, decke das Kasserol gut zu, und gebe unten und oben Glut, und laß ihn so eine halbe Stunde dämpfen. Dann giesse ein Seidl Wein und drey Seidl Wasser daran, oder besser nicht viel gesalzene Fleischbrühe. Schneide etwelche Semmelschnitten, bähe sie, Zitronenschaalen, eine ganze in Stück geschnittene Zitronen ohne Schaalen, etwas Modegewürz und Cardomomen, gebe alles dieses auch in das Kasserol, und lasse ihn so lange fortdämpfen, bis er weich ist, er muß aber etlichemal umgewendet werden. Alsdann richte ihn auf eine Schüssel an, und treibe durch einen Seiher die Soß darüber, bestreue ihn mit klein geschnittenen Zitronenschaalen, und trage ihn auf.

574. Gespickter Hammels-Schlegel.

Dieser wird recht stark mit einem Stück Holz geschlagen, den Knochen haue ab, ziehe die Haut und das Fette ganz davon weg, wasche ihn rein, und spicke

ihn auf Wildpret Art; dann salze ihn ein, und laß ihn so eine Stunde liegen. Nun bestreue ihn über und über mit Mehl, mache in einer flachen Stollreine oder Kasserol ein Stück Butter warm, und lege den Schlegel darein, setze ihn sodann aufs Kohlfeuer, und lasse ihn auf allen Seiten schön gelb werden. Sodann lege ihn in eine tiefe Stollreine oder Kasserol, und röste in der Fette, worinnen der Schlegel gelb gemacht worden, einen löffelvoll Mehl, schütte das geröstete Mehl an den Schlegel, giesse siedende Fleischbrühe darauf, thue zwey ganze grosse geschälte Zwiebeln, ein paar Lorbeerblätter, zwey ganze Nägerln, und Pfeffer daran, decke das Kasserol wohl zu, und lasse den Schlegel eine Sunde fortdämpfen, doch muß man ihn öfters umwenden. Nun giesse etliche Gläser Wein, in Wasser abgesottene Maurachen, Schampions, Zitronenscheiben, auch ein wenig abgesottene, und zu Stücken geschnittene Kalbsbrüßeln dazu, lasse den Schlegel bis auf wenige Brühe einkochen, aber man muß wohl in Acht nehmen, daß er sich nicht anlegt. Ist er fertig, so richte ihn an, und gebe ihn auf den Tisch.

575. Milchram-Braten.

Nimm ein schönes weisses lämmernes Brüstel oder Schlegel, lege es in warme Milch, laß es zwey oder drey Stunden weichen, hernach salze es ein, stecke es an den Spieß, brate es schön resch, begiesse es immer mit Butter und Obers, bis es ausgebraten ist. Wenn es zum Anrichten kommt, so ziere es mit Petersilgrün, und gebe es auf den Tisch.

576. Lammsviertel zu braten.

Wenn es gewaschen, lege es eine Zeitlang in frisches Wasser, trockne es sodann ab, und salze es ein, und laß es so eine Stunde liegen, damit es den süssen Geschmack verliehret. Dann stecke es an Spieß, besprenge es mit Salz, und laß es an gelinden Feuer abtrocknen, begiesse es mit frischen Butter, und lasse es langsam braten. In die Untersazreine wird etwas Wasser gethan, und der Braten sodann mit dem, was davon abtrauft, begossen. Wenn er nun bald fertig, so nehme ihn vom Feuer und stich mit dem Messer hie und da hinein, stecke Salbeyblätter darein, betraufe den Braten recht mit Butter, und laß ihn noch eine gute Viertelstunde fortbraten. Dann nehme ihn vom Feuer und giesse durch einen Seiher die Brühe aus dem Untersaz darüber, drücke Zitronensaft daran, bestreue ihn mit Zitronenschaalen und trage ihn so auf.

577. Besondere Art Kälber-Nierenbraten, und Kalbsbrust zu braten.

Wenn der Braten gehörig gewaschen, so lege ihn in süsse Milch, Thimian, Basilikum, Pfefferkörner, und etliche Nägerln dazu, und laß ihn über Nacht darinnen liegen. Zwey Stunden vor dem Essen nehme das Fleisch heraus, trockne es ab, salze es ein, und befestige es recht an den Spieß. Staube den Braten durchaus mit Mehl ein. Wenn er sodann an Feuer zu trocknen anfängt, begiesse ihn fleißig mit Butter, und laß ihn gemach fortbraten. Nun begiesse ihn

mit süssen Ram etlichemal, fängt er an gelb zu werden, bestreue ihn mit Semmelbröseln, begiesse ihn noch etlichemal mit Butter, und wenn er vollends schön gelb ist, so richte ihn an. Um eine Bratenbrühe zu bekommen muß man einen Untersaz unter den Braten richten, giesset etwas Fleischbrühe darein, und fängt das Abgetraufte darinnen auf, welches man sodann durch einen Seiher siedendheiß darüber giebt.

NB. Bey allen Braten an Spieß muß man genau Acht haben, daß man immer unten und neben dem Geschirr, so man unter die Braten setzet, leises Kohlfeuer unterhält, damit die Brühe einbraten, Farbe bekommen und desto geschmackvoller werden kann.

578. Den Kälber-Nierenbraten so zurichten, daß er wie ein Rehziemmer ausstehet.

Man schneide die Nieren heraus und hauet das innere von Bein ein wenig ab, und schneidet das dünne Fleisch davon weg. Waschet und spicket ihn wie einen Rehziemmer, leget ihn zwey Tage in eine Essigbeitz, und bratet ihn an den Spieß, wie Wildpret, machet eine Zitronatsoß, eine Ramsoß, oder eine von Sardellen darüber, und gieb ihn so zur Tafel.

579. Hammelschlegel, wie Wildpret zu braten.

Wenn der Schlegel recht durchgeschlagen und gewaschen ist, häutle ihn ab, und bestreiche ihn ganz mit Blut von Geflügel, oder mit Kalbs- oder Lammsblut, laß ihn auf den Rost abtrocknen, daß sich das Fleisch

davon färbet. Alsdenn lege den Schlegel sechs bis acht Tage in Essig. Ehe er zum braten genommen wird, wasche ihn ab, spick ihn, wie einen Wildbraten, salze und brate ihn an Spieß oder in dem Ofen. Wenn der Braten ein wenig abgetrocknet ist, so begiesse ihn mit Essig und Wasser, welches in der Bratpfanne mit Zwiebeln, Nägerln, Lorbeerblätter, und Zitronenschaalen immer fleißig aufkochen muß. Eine halbe Stunde, vor man ihn anrichtet, fängt man an ihn mit Butter zu begiessen, und läßt ihn vollends ausbraten. Man kann eine Soß nach Belieben oder auch Salat dazu geben. NB. Ist aber anbey bey jeden sauren Braten zu bemerken, daß selber, wenn er angerichtet, mit recht klein geschnittenen Zitronenschaalen bestreuet, und mit Zitronenschnitzen belegt werden muß, welches auch bey jeden Wildbraten wohl niemalen darf vergessen werden.

580. Rehschlegel zu braten.

Wenn der Rehschlegel abgehäutet ist, so lege ihn in eine Beitz von Wein, oder Essig Will man ihn aber frisch braten, so muß er ein paarmal mit siedenden Essig durchaus begossen werden. Sodann spicke ihn nach Ordnung und Gebrauch, salze ihn ein, und brate ihn an Spieß oder in dem Ofen. Man kann bey diesen Braten alles genau beobachten, was bey dem Hammelschlegel auf Wildpret Art, gesagt wird. Auch kann man eine halbe Stunde vor dem Anrichten, vier bis fünf löffelvoll sauren Ram in die Bratpfanne unter die Soß thun, und den Braten, so wie jeden

von dieser Art, damit begiessen, die Soß wird um vieles besser und schmackhafter.

581. Schwarzwildpret zu braten.

Von dem Schwarzwildpret, welches man zu einem Braten gebrauchen will, muß die Haut abgezogen, und das Stück mit Pfeffer und Salz bestreuet werden. Wenn es an dem Spieß ein wenig überbraten ist, muß man es über und über mit siedendem Schmalz begiessen, mit dieser Fette und mit jener, welche davon abtraufet, beträuft man auch den Braten. Wenn er halb fertig, so bestreue man ihn mit geriebenem schwarzem Brod, in den Untersatz streuet man zu der Fette einen löffelvoll Mehl, fein geschnittene Zwiebeln, diese läßt man gelb werden, und thut ferner Essig, etwas Wasser, Nägerln, Zitronenschnitzen, und ein wenig gebrannten Zucker dazu. Diese Soß läßt man so lange kochen, bis das Wildpret ganz ausgebraten ist. Nun richtet man den Braten auf eine Schüssel, treibet die Soß aus der Bratpfanne durch einen Seiher über den Braten, bestreuet ihn mit klein gehackten Zitronenschaalen, und beleget ihn zierlich mit Zitronenschnitzen, und so wird er aufgetragen.

582. Hirschziemmer mit einer Kruste (Rinde.)

Der Hirschziemmer, den man hiezu gebrauchen will, muß fett seyn, diesertwegen muß der hintere Ziemmer genommen werden. Man legt ihn in ein Kasserol mit einen Deckel, salzet ihn, giesset heisses

Wasser darüber, thut etwelche Zwiebeln mit Nägerln besteckt, Lorbeerblätter, Zitronen, und ganzen Pfeffer, und wenn man will, Essig dazu, und läßt mit diesen den Ziemmer so lange kochen, bis er weich genug ist. Indessen reibet man schwarzes und weisses Brod, so viel man nach der Grösse des Ziemmers zugebrauchen glaubt, vermischet das geriebene Brod mit Zucker, gestossenen Zimmet, und klein geschnittenen Zitronenschaalen, nimmt den Ziemmer warm aus der Brühe, leget ihn in eine Bratpfanne, benetzet das vermischte Brod mit Fette, ziehet das dünne Häutel oben von dem Fetten an Ziemmer herunter, bestreichet ihn, da er noch recht warm ist, mit einen abgeschlagenen Ey, und dann drücket man das vermischte Brod, klein fingersdick auf der bestrichenen obern Seite des Ziemmers fest herum, und bestreichet es wiederum mit Ey. In die Bratpfanne schüttet man ein wenig von der Brühe, worinnen der Ziemmer gekocht worden, nebst etwas von der Fette darunter, stellet ihn in einen Back- oder Bratofen, und lasset ihn so lange darinnen, bis er schön gelb ist; richtet ihn sodann auf eine Schüssel, und garniret ihn, wie schon gesagt worden.

NB. Die Rehziemmer werden auf eben diese Art zubereitet.

583. Hirsch- oder Rehziemer auf eine andere Art.

Wasche den Ziemer und häutle ihn ab, sodann nehme folgende Kräuter, wiege sie recht fein: als Thimian, Basilikum, Peterfil, und Schalotten, mische

ein wenig Pfeffer darunter, schneide Speck in kleine fingersdicke Schnitzen, wende sie in den gewiegten Kräutern um, stich mit einer recht dicken Spicknadel Löcher in den Ziemer, und stecke die Speckschnitzen hinein, dann lege in ein Kasserol oder Stollreine dünn geschnittenen Speck herum, und giesse eine halbe Maas rothen Wein daran, hiezu gebe etliche Lorbeerblätter, Zwiebeln, zwey gelbe Ruben, Zelleri und Petersilwurzeln nebst Salz, lege den gespickten Ziemer darauf, decke das Kasserol oder die Reine wohl zu, stelle ihn auf Kohlfeuer, und laß ihn so lange dämpfen, bis er schön gelb ist. Nun röste etwelche löffelvoll Mehl in Butter ganz gelb, giesse Fleischbrühe daran, und gebe etwas gebrannten Zucker dazu, giesse alles an den Ziemer, und laß ihn so vollends auskochen. Jetzt lege ihn auf eine Schüssel, drücke an die Soß im Kasserol Zitronensaft, treibe sie durch einen Seiher, über den Ziemer, bestreue ihn mit klein gewiegten Zitronenschaalen, und trage ihn auf.

584. Rindfleisch zu braten, oder der Lendsbraten.

Zu diesem Braten wird der sogenannte Lendbraten genommen, haue das äußere Bein davon, klopfe das Fleisch wohl durch, und durchziehe es mit Speck oder Nierenfette, ohne daß man es siehet, bestreue es mit Salz und ein wenig Pfeffer, und wenn man es am Spieß zum Feuer gebracht, so begiesse es mit Butter, und lasse es langsam braten. Vor dem Anrichten drücke Zitronensaft darüber, und wenn es fertig, so

begiesse den Braten auf der Schüssel mit der gemeinen Soß wie folget: In die Bratpfanne, welche man unter den Braten stellet, giesse Fleischbrühe, diese lasse fast einbraten, und giesse wieder eine frische daran, davon bekommest die Bratenbrühe, welche mit etwas Zitronensaft kann geschärfet werden. Auch kann dieser Lendbraten ordentlich gespickt, mit etwelchen Wachholderbeeren, Salz und Pfeffer eingerieben, etliche Tage in einer Essigbeitz liegen bleiben, hernach gleich andern Wildpret gebraten, und eine Ramsoß, oder eine andere nach Belieben dazu gegeben werden.

585. Englischer Braten.

Hiezu wird ein schönes, grosses, fleischigtes Stück Rindfleisch erfordert. Dieses muß gewaschen, geklopfet, gesalzen, und sodann an Spieß gestecket und wohl befestiget werden; alsdann bestreichet man ein doppeltes Papier mit Butter, und bindet das Fleisch am Spieß damit ein. Wenn er nun am Feuer, so lasse ein Stück Butter in einem Seidel Fleischbrühe zergehen, begiesse den eingebundenen Braten damit, und laß ihn zwey bis drey Stunden langsam braten. Wenn man ihn nun bald anrichten solle, so nehme das Papier ab, und thue das Fette aus der Bratpfanne weg. Der Braten wird sodann erst ausgebraten, und gelb gemacht, man stelle die Bratpfanne gleich wieder darunter: denn diese Soß, welche jetzt erst heraus tropfet, giebt man auf den Tisch. Den Braten belegt man mit Zitronenschnitzen, und giebt folgende Sardellensoß dazu: Zu ohngefähr einem Seidl Fleischbrühe röstet man

drey gute löffelvoll Mehl in heißgemachten Butter ganz dunkelbraun, rührt es mit der heissen Fleischbrühe an, thut sechs bis acht Loth Sardellen, welche zuvor gewaschen und ausgegrätet seyn müssen, mit einem kleinen Stück Butter entweder fein zerstossen, oder mit einem Löffel zerdrückt werden müssen, nebst zwey kleinen Zwiebeln, und Zitronenschaalen, etwas Essig, Kappern, und ein wenig Pfeffer dazu, mit all diesem läßt man die Soß eine halbe Stunde kochen, und giebt selbe zu den englischen Braten. NB. Man kann diese Soß auch zu gesottenem Rindfleisch, zu Zungen, auch zu sauer gebratenem Kalbfleisch, oder Karbonaden gebrauchen.

586. Eine Wildbrust auf dem Rost gebraten.

Setze eine Wildbrust zum Feuer und lasse sie kochen, nehme den Schaum fleissig davon, lege Lorbeerblätter, ganze Zwiebeln, Pfeffer und Ingber daran, salze es, und lasse es so kochen; alsdenn schneide sie in kleine Stücke, wende sie in Butter um, bestreue sie mit Semmelbrößeln, lege sie auf den Rost, und brate sie schön braun, richte sie an, giesse heissen Butter darüber, drücke Zitronensaft daran, und trage sie auf.

587. Gebratener Wildfrischling.

Wenn man einen Wildfrischling spicken will, ziehet man ihm die Haut bis an den Kopf ab, spicket selben nach der Regel mit Speck, und leget ihn über Nacht in eine gute Beitz, wird er aber nicht gespickt, so stecke

ihn an Spies bis er anläuft, und sich die Haut ablösen läßt, ziehe sodann die mehrere Haut herunter, aus derjenigen aber, welche daran bleibet, mache mit einem feinen Messer Zierathen, und schneide Rosen hinein, brate es schön in Saft, und gebe eine gute Soß darunter.

588. Gefülltes lämmernes Biegel gebraten.

Nimm zwey Sardellen und Kappern, ein wenig grünen Peterfil, Zitronenschaalen, ein Stückl in Milch geweichte Semmeln, wiege alles klein zusammen, thue es in eine Schüssel, schlage drey Eyer daran, salze es, gieb ein wenig Mußkatenblüthe dazu, und fülle damit das Biegel. Bey dem Anrichten, wenn es schön am Spieß gebraten, garniere es mit Peterfilkraut.

589. Gespickter kälberner Schlegel auf Oesterreicherisch.

Nehme einen kälbernen Schlegel, wasche ihn aus, und salze ihn ein, spicke ihn mit Schünken und grober Speck, nemlich eine Reihe Schünken, die andere Speck; sodann nehme einen Theil Wein, den andern Essig, den dritten Suppe, lege in ein grosses Kasserol, oder Stollreine: Speckschnitzen, Schünken ein Stück, Nierenfette, Zwiebeln, Knoblauch, gelbe Ruben, Zelleri, Peterfil, Lorbeerblätter, Kräuter, Gewürz, Pfeffer, Ingber, Mußkatnuß, Nägerln, und Salz, mit all diesem lasse ihn verdeckter sieden, bis er weich ist. Nehme ihn aus dem Kasserol, lege ihn auf die Schüs-

sel, wo du ihn anrichten willst, und gebe eine Soß von Erdäpfeln, Maurachen, Schampions, Sardellen, Austern und Müscherln darüber, und so trage ihn auf die Tafel.

590. Ein kalter Kalbsschlegel.

Lege einen schönen grossen Kalbsschlegel in Weinessig und etwas Wasser, noch besser aber in Landwein (ordinär Wein) lasse ihn vier und zwanzig Stund liegen, dann nehme ihn heraus, und schneide die Haut davon, schneide groben Speck fingerdick, bestreue den Speck mit Pfeffer und Salz und spicke den Kalbsschlegel damit recht dick, dann lege ihn in eine grosse Stollreine, und vier bis sechs zerhauene Kälberfüß dazu, nebst etlichen Lorbeerblättern, ganze Mußkatenblumen, weissen Pfeffer, Nägerln, und Salz, giesse Wasser darauf, und decke es wohl zu, und so lasse den Schlegel fast fertig werden, alsdann giesse Wein darauf, und gebe Zitronenschnitzen dazu, dann lasse es dünsten, bis alles fertig ist, lege alsdann den Schlegel auf eine Schüssel, und lasse ihn kalt werden. Die Brühe seihe durch ein Serviet in ein vorzelainenes Geschirr, lasse sie zur Sulz bestehen, alsdann richte den Schlegel auf die Schüssel, wo man ihn auftraget, steche mit einem Löffel die Sulz heraus, und belege den Schlegel damit, wie auch den Rauft der Schüssel.

591. Den Hammelsrücken als Hauptbraten.

Nehme den untern Theil von Rücken, das Schwanzstück genannt, löse geschickt die Haut mit einen Messer

davon, doch so, daß sie ganz am Ende des Rückens bleibet, damit man es wieder darüber legen kann, schneide Schünken und Speckschnitzen, bestreue den Rücken mit Pfeffer und Schalotten, und bedecke ihn ganz mit denen Schnitzen, ziehe die Haut wieder darüber, daß alles ganz bedeckt wird, umwinde den Rücken mit Bindfaden, stecke ihn an Spieß, und mache ihn mit Papier ein, ist er fast gebraten, so nehme das Papier herab, bestreue ihn mit Semmelbröseln, und beträufe ihn mit Butter, und so mache ihn fertig. Es kann eine Soß nach Belieben dazu gegeben, oder ein feines Ragout darüber gemacht werden.

592. Brauner Hammelschlegel.

Der Hammelschlegel wird, wie gewöhnlich gebraten, dann leget man ihn in ein Kasserol, giesset Wein, und Golli, Zitronenschnitzen, Kappern, gewässerte und klein gehackte Sardellen, Oliven, kleine Zwiebeln, zwey Lorbeerblätter, Pfeffer, Mußkatnuß dazu, legt den Schlegel darauf, und lasset alles wohl durchkochen, und wenn es fertig, so richtet man den Schlegel an, die Soß darüber, belegt ihn mit Zitronenschnitzen, und so giebt man ihn auf den Tisch.

593. Ein guter Rinderbraten.

Man hängt denselben, wenn es kühles Wetter ist, zwey bis drey Tage in die Luft, dann klopft man ihn recht mürbe, salzet ihn wohl ein, spicket ihn recht enge mit Speck, bestreuet ihn mit Mehl, und bratet ihn in

einem Kasserol mit Butter, er muß aber immer fleißig begossen werden. Wenn er braun ist, giesset man Fleischbrühe und Weinessig daran, giebt Kappern dazu, und läßt ihn so drey Stunden braten, alsdann richtet man ihn an, giesset die Soß, wie sie ist, darüber und beleget den Braten mit Zitronenschnitzen.

594. Presirter Hammelsschlegel.

Nimm einen Hammelschlegel, löse die Bein ab, schlage ihn mit einem Stück Holz recht durch; alsdann nehme eine Leber, von was man will, Speck, spanisches Kräutel, Zitronenschaalen, Basilikum, Lorbeerblätter, gestossenen Pfeffer, Mußkatenblüthe, ein wenig Nägerln, schneide alles dieses recht klein, faschiere es, und binde es zusammen. Hernach nehme ein Kasserol, belege solches auf den Boden, mit einen dünn geschnittenen Zwiebel: alsdann nimm einen Speck, fein geschnittenen Schünken, gieb eine ganze Mußkatenblüthe und Nägerln, Zitronenschaalen, Lorbeerblätter und spanisches Kräutel daran, setze es auf ein Dreyfuß, und gieb ein gelindes Feuer darunter, laß es langsam dünsten, gieb immer ein Saft von guten Essig und Wein daran. Wenn er weich genug ist, so nehme den Schlegel heraus, seihe die Fette herunter, gieb ein Golli darauf, laß es wohl ausfieden, passiere es durch ein Haarsieb in ein anderes Kasserol, laß es wieder auffieden, richte es auf eine Schüssel an, und gebe den Schlegel darauf. Hiezu kann man eine Soß von Schampions, grünen Fißolen, Gurken, oder Kräuter machen.

595. Faßan auf englische Art.

Nehme einen schönen Faßan, löse ihn aus, nehme die Beindl heraus, gieb ein Fasch darein, und formire ihn wieder, binde ihn mit Speck, Schünken, und Zitronenschaalen in ein Papier ein, lege ihn auf ein geschmirten Kasseroldeckel, und stelle ihn in den Ofen. Die Soß hiezu ist bey den Soßen angezeigt zu finden.

596. Gebratene Haßelhühner.

Gebratene Haßelhühner müssen also bereitet werden: Man putzet sie rein, die Flügel werden abgeschnitten, man schneidet sie bey denen Füssen ein, und formieret einen jungen Haasen, schneidet auch den Kragen ab, speilet und spicket sie wie junge Hasen, salzet sie ein, giebt ihnen die nemliche Beitz wie denen Haasen, bratet sie in Butter, begiesset sie mit der Beitz, und giebt folgende Soß darüber: Man macht in einem Reindl ein braunes Einbrenn, giesset die Beitz daran, zwey Löffelvoll Milchram dazu, seihet es durch ein Sieb, giebt Kappern, klein geschnittene Zitronenschaalen ein wenig gestossenes Neumodegewürz dazu, lasset es mitsammen wohl aufsieden, leget die Braten auf die Schüssel, und giebt die Soß darüber.

597. Englischer Lungenbraten.

Nehme einen schönen Lungenbraten, löse die Haut und Flächsen weg, waschе es aus, sprenge es mit Salz ein, mache eine Beitz von Weineßig, und Was-

ser, Lorbeerblätter, Zitronenschaalen, ein paar mit Nägerln besteckte Zwiebeln, und etwas Pfeffer, giesse es siedend über den Lungenbraten, und laß es einen Tag darinnen stehen, den andern Tag setze es auf die Glut, laß es schön mürbe dünsten, nimm vor drey Kreutzer Kappern, gieb die Hälfte davon auf ein Hackbret, mit einer halben Zitrone, ein paar gewaschene und ausgegrätete Sardellen, gieb dazu ein kleines Stückl guten Speck, ein wenig grünen Peterfil, ein kleines Stückel geweichte Semmel, einen Zwiebel aus der obigen Beitz, hacke dieses alles wohl zusammen, laß es in Butter anlaufen, lege es zu dem Fleisch, gieb bey einem halben Seidl Milchram, ein wenig Butter, Pfeffer, Nägerln, und Mußkatenblüthe dazu, laß alles mitsammen dünsten, und wenn es fertig, richte den Braten auf eine Schüssel, gebe die Soß darüber, schöpfe aber zuvor die Fette wohl ab, und bestreue den Lungenbraten mit klein geschnittenen Zitronenschaalen und Kappern.

598. Einen Kapaun wie einen Hasen zu braten.

Nimm einen Kapaun, wasche ihn sauber aus, nehme ihn wie sonst aus, alsdenn schneide die Haut auf dem Rückgrad auf, ziehe sie behutsam über den Kapaun, besonders über die Biegel herunter, hernach schneide den Kapaun beyder Seiten nach der Brust hinauf, löse die Flügel von unten schön glatt heraus, aber daß von der Brust nichts davon kömmt, die zwey vordern Schloßbeindl müssen nicht herauskommen, denn man muß das Bruststück in die Länge

ziehen, daß es einem Hasen ähnlich sieht, den Kragen hacke weg, und speile die hintern Füsse wie einen Hasen, mache eine Beitz von rothen Wein, Zitronenschaalen, Nägerln, Mußkatenblüthe, und Ingber, begiesse ihn zwey bis dreymal recht heiß damit, und laß ihn beitzen, daß er schön mürb wird; alsdann nimm ihn heraus, spicke ihn recht nach Hasen Art, und unter dem Braten begiesse ihn öfters mit seiner Beitz, worinnen er gelegen, aber sie muß siedend heiß seyn, wenn nun der Braten schön braun ist, so richte ihn auf eine Schüssel, belege ihn mit etlichen Zitronenschnitzen, und gebe die Soß dazu.

599. Eine Granade zu machen.

Nimm einen kälbernen Schlegel, schneide kleine dünne Schnitzen, und klopfe sie, salze sie, und mache einen Fasch, der gut haltet, bestreiche ein Kasserol mit Butter, schneide dünnen Speck, so groß als die Schnitzl, und spicke eines an das andere in das Kasserol recht zierlich, überstreiche es fingerdick mit Fasch, hernach mache ein Ragout darein, mache es ganz mit Fasch oder mit Butterteig zu, setze es in den Ofen und backe es langsam, stürze es auf die Schüssel, wenn es fertig, und so trage es auf.

600. Ein gefüllter Kalbsschlegel gebraten.

Nimm einen kälbernen Schlegel, salze ihn ein, schneide ihn auf der inwendigen Seite auf, schneide das Brat heraus, hacke es klein, während dem Ha-

cken besprenge das Fleisch mit süssen Obers, hacke in Milch geweichte Semmelschmollen darunter, auch zwey kälberne Brieseln, zwey Eyterln, sieben Austern, Zitronenschaalen, salze und würze es, schlage zwey Eyer daran, rühre alles wohl untereinander, fülle den Schlegel, und vernähe ihn, brate ihn am Spieß, begiesse ihn wohl mit Butter und Zitronensaft, wenn er gebraten ist, lege ihn in eine Schüssel, den Saft von der Bratreine darüber, und bestreue ihn mit länglicht geschnittenen Zitronenschaalen.

601. Gemeine Hendel, wie Rebhühner zu braten.

Siede Zitronenschaalen, Nägerln, Mußkatenblüthe, und Ingber in Wein, giesse den Wein siedend den Hendeln lebendig in den Hals, und binde es zu, hernach putze und spicke es mit Speck, mache den obigen Sud nochmals siedend, lege die gespickten Hendeln über Nacht hinein. Dann nehme sie heraus, und brate sie, begiesse sie unter dem Braten einmal mit dem Wein worinnen sie gelegen, und dann mit Butter abwechselnd, und auf die letzt ein paarmal mit Butter. NB. Jeden Kapaun kann man so zurichten, daß sie für Fasanen passiren, doch müssen bey den Kapaunen die Federn am Kopf bleiben, und die Füsse müssen gebrennt werden.

602. Gebratene Haßel- und Rebhühner mit Sardellen und Austern gefüllet.

Nimm die Hühner, putze sie sauber, wasche sie

aus und salze sie ein, nehme auf ein Stück Haßel- oder Rebhuhn Austern nach Belieben, doch nur zwey Sardellen, hacke sie mit grünem Petersil, und treibe es mit Mußkatblüthe, Nägerln, Pfeffer, gut ab, dann fülle alles hinein, nähe es zu, und spicke sie mit Speck, brate sie langsam, und begiesse sie oft mit Butter und süssen Obers, zuletzt aber mit Butter richte sie auf eine Schüssel, und gebe die Soß aus der Bratpfanne darunter.

603. Ein Kesselbraten auf eine sehr gute Art.

Wenn man keinen Bratofen hat, so läßt man einen eisernen Kasten von starkem Eisenblech machen, in der Länge, daß der Kasten über eine grosse Bratpfanne passet, in der Höhe kann er zwey händhoch seyn, der Deckel darauf muß so gerichtet seyn, daß er leicht kann abgenommen werden. Wenn nun der Braten gehörig in der Bratpfanne lieget, so setze den Kasten auf einem hiezu bereiteten Dreyfuß, gebe Kohlfeuer darunter, setze den Braten in den Kasten, und wenn er anfängt zu braten, so decke den Deckel darüber, und auf diesen lege ebenfalls Kohlfeuer, nehme den Deckel öfters ab, und begiesse den Braten mit Butter. In dieser Art von Bratkasten, wird jeder Braten schöner und geschwinder fertig. Man kann darinnen Hasen, Kalbs- und Schweinsbraten und Schünken verfertigen. Es ist hiebey sehr viel erspa-ret, hat auch einen guten Geschmack, nur muß man

hiebey bemerken, daß diese Art zu braten nur auf Kohlfeuer kann gemacht werden.

604. Junge Hühner mit Austern am Spieß.

Wenn die Hühner geputzt und ausgenommen sind, löset man die Haut von Brustfleisch ab, nimmt sich aber wohl in Acht, daß man selbe nicht zerreisset, löset das Brustfleisch samt den Brustknochen heraus, schället dieses von den Knochen ab, legt es auf ein Schneidbret, thut ein wenig Speck, Schünken, blanschirte Kalbseyterln, Peterfilgrün, gehackte Zwiebeln und Schampions dazu, würzet es mit Pfeffer, Salz, guten Gewürzen, und feinen Kräutern, thut noch drey Eyerdotter, und in Obers geweichte Semmelrinden dazu, hackt alles zusammen, und stößt es zuletzt in einen Mörser, damit füllt man hernach die Hühner, man läßt aber eine kleine Oeffnung in denselben, in welche das Ragout von Austern zu thun ist; sodann schließt man es mit eben der Fülle und heftet die beyden Ende der Haut zusammen, sticht ein spitziges Hölzl durch die beyden Keule, und befestiget sie wohl an den Spieß, wickelt sie an Bratspieß in Schünken, Schnitzen von Kalbfleisch und Speckscheiben, wickelt ein Papier herum, und so bratet man sie. Sind sie fertig, so ziehet man sie ab, nimmt alles davon, worinnen sie eingemacht waren, leget sie in eine Schüssel, und schüttet das Ragout von Austern darüber, und so giebt man sie auf die Tafel.

605. Junge gespickte, und gebratene Hühner.

Wenn sie geputzt und ausgenommen sind, so bricht

man ihnen das Brustbein ganz heraus, giesset siedendes Wasser darüber, lasset sie auskühlen, sprenget sie mit Salz ein, und spicket sie mit zartgeschnittenen Speck, bratet sie an Spieß, begiesset sie oft mit nur zerlassenen Butter, und wenn sie fertig, giebt man sie auf den Tisch.

606. Junge gebackene Hühner.

Wenn die Hühner zubereitet sind, so theile sie in vier oder sechs Stücke, salze sie ein, mache einen linden Teig von schönen Mehl, Bier, und zwey Eyern, kehre die Hühner-Viertel in Teig um, und backe sie aus guten Schmalz oder Butter schön heraus, lege sie auf eine Schüssel, und bestreue sie mit Petersilkraut.

607. Gebratener Kopaun oder Hendl in der Beitz.

Nehme einen Kapaun oder Hendl, richte selbe, wie zum braten, wasche sie aus, sprenge sie mit Salz, und richte sie in eine gute Beitz, von Kalbfleisch, Sardellen, Speck, Schünken, Kräutelwerk, Zitronenschaalen, Mußkatenblüthe, ganze Nägerln, Weinessig, und Wein, lasse alles wohl aufsieden, dann lege die Hendl oder den Kapaunen hinein, und wenn sie beynahe halb übersotten sind, so nehme sie heraus, bestreiche ein Papier mit Butter, belege die Hendl, oder den Kapaunen mit Speckschnitzen, und binde sie in das Papier, und befestige sie an den Spieß, und lasse sie schön braten. Indessen lasse die Beitz recht einsieden, und wenn die Hendel oder der Kapaun fertig, nehme das Papier

und den Speck davon weg, lege den Braten auf die Schüssel, passiere die Beitz durch ein Haarsieb darüber, und drücke Zitronensaft darauf.

608. Spanferkl mit Reis und Blut.

Nehme ein schönes Spanferkl, und wenn es ausgenommen, und reinlich geputzet ist, so löse das meiste Gerippe von Inwendig auf beyden Seiten heraus, wasche es wohl aus, und trockne es von innen und aussen mit einem Tuch sauber ab. Hernach dünste ein viertelpfund Reiß auf folgende Art: Wasche den Reiß sauber, und reinige ihn fleißig, trockne ihn mit einem Tuch wieder gut ab, gieb in ein Kasserol oder Reine ein Stück Butter und den Reiß dazu, auch einen spanischen Zwiebel, einige Schampions, ein Viertelpfund klein geschnittenes Mark, mit all diesen lasse den Reiß dünsten, gieb immer ein kleinwenig Suppe dazu, nur nicht zu viel, wenn es also auf diese Weise überdünstet ist, so lasse ihn abkühlen, alsdann nehme eine halbe Maaß frisches Schweinsblut, ein Seidel süsses Obers darunter, sprudle es durcheinander, und laß es durch ein Haarsieb in den Reiß laufen, fange es gleich zu rühren an, und setze es aufs Kohlfeuer, und rühre so lange, bis es anfängt dick zu werden, hernach nehme es vom Feuer, salze und würze es, gieb ein wenig gestossenen Majoran und einen recht fein geschnittenen spanischen kleinen Zwiebel hinein, laß es kalt werden, trockne das Spanferkl nochmal inwenig wohl mit einem Tuch aus, fülle den Reiß mit all andern hinein, und nähe es gut zu. Nun lege es in die Bratpfanne auf den

Bauch, belege die Pfanne zuvor mit Speckschnitzen, trockne den Rucken des Spanferkls gut ab, und bestreiche es mit Provenceröl, setze es in Ofen, und lasse es bey drey Viertelstunder. braten, bis es eine schöne Farbe bekommt. Indessen muß es öfters herausgenommen, und mit Provenceröl mit einem Binsel subtil bestrichen werden.

609 Tauben wie Rebhühner zu braten.

Man giesset denen Tauben lebendig Essig und Pfeffer in den Hals, bindet ihnen den Hals mit einem Bindfaden zu, und läßt sie verzappeln. Nach diesen rupfet man sie wie Rebhühner, bis an den Kopf, nimmt sie aus, wäscht sie inwenig mit guten Essig, streuet Salz, gestossenen Pfeffer und Nägerln in die Tauben hinein, und beitzet sie ein paar Tage in Essig. Dann spicket man sie wie Rebhühner, verbindet ihnen die Köpfe mit Papier, und läßt sie gemächlich braten. Bey dem Auftragen bestreut man sie mit Zitronenschaalen, legt Zitronenschnitzen dazu, und giesset in die Schüssel die Brühe, welche in die Bratpfanne gelaufen, durch einen Seiher, und so trägt man sie auf. NB. Zu diesem Gerüchte können alte Tauben genommen, weil sie durch die Beitz mürbe gemacht werden, doch müssen sie immer fett und schön seyn.

610. Gebackene Tauben.

Wenn sie gehörig geputzet, siedet man sie in Salz und Wasser ganz fertig, läßt sie auskühlen, und schneidet sie in Viertel. Sodann mache folgenden Teig:

Mache das Mehl, so viel man Teig zu denen Tauben zu gebrauchen glaubet, mit kaltem Bier an, rühre zu zwey händvoll Mehl sechs Loth Provenceröl, und etwas Salz, schlage zwey Eyerweiß zu Schaum, und rühre es auch daran, und mache so einen nicht gar zu dünnen Teig, kehre die Taubenviertel darinnen wohl um, und backe sie aus heissem Butter, oder Schmalz schön heraus. Man kann sie so mit grünen Petersil gezieret geben, aber man giebt sie gemeiniglich auf diese Art auf die Gemüßer.

611. Wilde Tauben gespickt zu braten.

Die wilden Tauben werden so behandelt, wie die Rebhühner, und können auf eben diese Art zubereitet werden, und man kann alle die Speisen mit ihnen verfertigen, was man immer auf eine Art Rebhühner auf die Tafel geben kann.

612. Rebhühner (auch Feldhühner genannt) zu braten.

Diese werden trocken bis auf den Kopf sauber abgerupft, hinten am Hals um den Kopf herauszubringen, und unten am Bauch, um das Ingeweid herauszunehmen, aufgeschnitten. Dann wäscht man sie mit Wasser, besser aber mit Wein und Essig, sauber aus, bieget die Füsse um, und leget die Hühner etwelche Tage in Wein, worunter Essig gemischt worden ist. Wenn man sie braten will, wäscht man sie nochmals aus diesen heraus, spicket sie recht fein mit Speck, reibet sie mit Sazl, Pfeffer und gestossenen Nägerln inwendig

aus, und legt einen ganzen Zwiebel hinein, bestreuet sie durchaus mit Salz, bindet den Kopf in Papier ein, und stecket ihn gleich andern Hühnern an Spieß, und läßt sie braten, worunter man sie mit zerlassenen Butter, und wenn man will, mit etwas Essig begiesset, und so läßt man sie langsam in Saft fertig werden. Wenn man sie anrichtet, so legt man entweder in Viertel geschnittene Zitronen dazwischen, und bestreuet sie mit Zitronenschaalen, oder man giebt sie mit einer Soß auf den Tisch. NB. Man kann die Rebhühner auch frisch braten, und nicht spicken, sondern sie nur in Speck einbinden.

613. Einen Indian zu braten.

Dieses Stück muß gleich, nachdem es gestochen worden, in frisches Wasser samt den Federn über Nacht geleget werden. Und wenn dieses bey all andern Geflügel angenommen worden, so wird es hiedurch viel zarter und mürber, welches man sonst auf keine andere Art zu wegen bringen kann. Den andern Tag brühet man es ab, und putzet es reinlich, nimmt es aus, und wäscht es aus etwelchen Wässern heraus, und so es Zeit ist, leget man das Stück nochmal in frisches Wasser, und läßt es zwey bis drey Stunden liegen. Wenn es nun gebraten werden soll, so läßt man es vom Wasser recht ablaufen, reibt es von aussen mit Salz stark ein, und von innen mit Salz und Pfeffer so viel als möglich aus und füllet den Kropf mit folgender Fülle: Man wieget Leber, Herz, und das fleischige an den Magen mit etwas von Fette, und

zwey Schalotten, oder Zwiebeln, recht fein, rühret es mit zwey eßlöffelvoll Milch und zwey Eyern an, thut eine handvoll Semmelbröseln, ein wenig zergangenen Butter, Salz und Mußkatnuß dazu, wenn dieses alles recht durcheinander gerühret ist, füllet man den Kropf damit aus, und nähet ihn zu. Der Indian, Hahn oder Henne wird ordentlich hergerichtet, und gespickt, oder mit Speckstreifen eingebunden. Wird er gespickt, so muß man ihn in einen Bogen Papier mit Butter wohl bestrichen, wenn der Indian schon an Spieß stecket, einbinden, damit er von Anfang nicht gleich zu gelb wird. Zuerst begießt man es mit gesalzenem Wasser über das Papier, eine Stunde vor dem Anrichten, nimmt man das Papier weg, und beträuft den Braten mit zerlassenem Butter, und so läßt man ihn ausbraten. NB. Ein grosser wälscher Hahn (Indian) brauchet vier Stunden, eine Henne drey, und ein junges kann in anderthalb Stunden fertig seyn.

614. Auerhahn zu braten.

Rupfe den Auerhahn bis an den Kopf recht sauber ab, sodann wasche ihn recht rein ab, doch gebe acht, daß der Kopf nicht naß wird, dann wird er ausgenommen, und inwendig halb mit Wasser und Wein ausgewaschen, und sodann mit Salz, gestossenen Nägerln, und Pfeffer ausgerieben, und auf die Brust in ein Geschirr geleget. Wenn der Auerhahn alt oder zäh ist, so wird scharfer Weinessig, ist er aber jung halb Wein, und halb Essig darauf gegossen, und zu-

gedecket, und so läßt man ihn vier und zwanzig Stunden stehen. Dann wird er nocheinmal herausgewaschen, sein Ingeweid, als Herz, Leber, Magen mit einem halben Vierling frischen Speck fein gewieget, und mit einer handvoll Semmelbröβeln, etlichen Eyern, Salz, und Muβkatnuβ angerührt, der Auerhahn damit ausgefüllt, zugenäht, gespickt, oder mit Speck eingebunden, der Kopf in Papier gewickelt, und so an Spieβ gestecket, und unter den Braten mit Butter, Zitronensaft, und Weinessig begossen, und ganz langsam gebraten. Wenn er nun angerichtet wird, so begiesse ihn mit heissen Butter, worinnen Zitronensaft gedrückt ist, bestreue ihn mit länglicht geschnittenen Zitronenschaalen, und trage ihn auf. Eben so werden auch die Schneehühner, und Bläβlänten gebraten, nur daß sie nicht gefüllet werden.

615. Faβanen zu braten.

Man rupfet den Faβan bis auf den Kopf, oder schneidet ihn ab, auch die Flügel werden, wie bey der Ganβ abgehauen, aber die Füsse müssen daran bleiben. Dann wird er ausgenommen, gewaschen, und wenn er von Wasser abgelaufen in und auswendig wohl eingesalzen, die Brust und Schenkel werden mit Speck eingebunden, stecket ihn an den Spieβ und läβt ihn unter fleiβigen Begiessen mit Butter und Zitronensaft, wie einen Kapauen, braten. Der Speck muβ bis zum Anrichten daran gelassen werden. Soll er aber eine Farbe haben, so muβ man den Speck eine halbe Stunde vorher, ehe er ausgebraten ist, abnehmen. Wenn

man ihn nun anrichtet, so leget man den Kopf, wenn er ist abgeschnitten worden, mit einem kraußgeschnittenen Papier geziert, zwischen den Flügel heraus, ausser diesen wird der Kopf in ein Papier eingewickelt, und so mit gebraten. Man kann den gebratenen Faßan entweder gebraten allein, oder zu Sauerkraut, wozu er gewöhnlich gegeben wird, oder auch mit Austern, wie ein Kapaun, gefüllet geben, auch kann er gespicket werden.

616. Schnepfen zu braten.

Der Schnepf wird sauber gerupft, und wie die Rebhühner, bis auf den Kopf abgezogen, sodann gewaschen, aber nicht ausgenommen, dann wird er gesalzen, und überzwerch an den Spieß gesteckt. Hat er ein wenig abgetrocknet, so begiesse ihn mit zerlassenen Butter, lege in die Bratreine gebähte Semmelschnitten, auf welche das Inwendige von den Schnepfen tropfen muß, doch muß man sehr acht haben, daß der Schnepf saftig bleibet.

617. Krametsvögel oder Lerchen zu braten.

Diese Vögel werden gerupfet, die Haut über den Kopf abgezogen, aber nicht ausgenommen, Füsse und Flügel umgebogen, sauber gewaschen, gesalzen und an einen Vogelspieß gestecket, und so läßt man sie braten, worunter man sie oft mit zerlassenen Butter begiesset, sind sie nun bald fertig, so bestreue sie mit Semmelbrößeln, und lasse sie vollends gelb werden. Will man sie nun anrichten, so begiesse sie mit heissen schäumen-

den Butter, worinnen Semmelbröseln bräunlicht gemacht und darauf gestreuet werden. NB. Eben auf diese Art können auch die Wachteln gebraten werden, doch muß man diese ausnehmen, und können erstere und letztere Lerchen und Wachteln zum Sauerkraut gegeben werden.

618. Gebratener Kapaun mit Austernsoß.

Brate den Kapaun schön langsam, begiesse ihn wohl, daß er recht mürbe wird, löse fünfzig Stücke Austern aus, und hebe den Saft davon auf, nehme recht weich gesottene Kälberfüsse, schneide sie wie Austern, lasse die Austern in Butter dünsten, nehme fein geriebene Semmelbröseln, Milchram, Zitronenschaalen, den Saft von denen Austern, und die geschnittenen Kälberfüsse, lasse alles wohl untereinander aufsieden, würze es gut, lege den Kapaunen auf eine Schüssel, und richte die Austern samt allem darüber an, stelle die Schüssel noch ein wenig auf eine Kohlpfanne, lasse es einen Sud aufthun, und so gebe die Speis auf den Tisch.

619. Rebhühner mit Austern gefüllt.

Bereite schöne frische Rebhühner, die nicht zerrissen sind, nehme ausgelöste Austern, röste diese in Butter, ausgelöste Krebsschweifeln, geschnitten in der Grösse wie eine Auster, nehme die Leber von denen Rebhühnern, dünste alles mitsammen, gebe ein wenig Milchram, und gutes Gewürz dazu, fülle damit die Reb-

hühner in dem untern Theil, und nähe sie zu, lasse sie schön langsam braten, damit sie nicht aufspringen, mache eine gute Sardellensoß und gieb sie darunter, und richte sie an. NB. Die Kapauner können auf die nemliche Art gefüllet werden, und man kann auch Mkscherln dazu geben, wenn es die Zeit zuläßt.

620. Gebratene Wachteln.

Wenn die Wachteln geputzt und ausgenommen worden, so wasche sie gut aus, salze sie ein; sodann mache sie erstlich in Weinlaub, und dann in Speck ein, brate sie an Spieß, und gieb sie, wie sie sind, oder mit einer starken Schünkensoß, worunter Coriander und Zitronensaft muß genommen werden.

621. Gefüllter Kapaun gebraten.

Nehme einen schönen geputzten Kapaun, salze ihn ein, spicke ihn ganz krauß mit Speck durchaus, nehme hernach ausgelöste Sardellen, nicht zu wenig, Zitronenschaalen und den Saft davon, rühre es wohl mit Butter ab, gieb grünes von Petersil, Semmelbrößeln, und eingeweichte Semmel alles klein geschnitten darunter, rühre alles wohl ab, und fülle den Kapaunen von unten, statt dem Ingeweid ganz aus, nähe ihn zu, und so stecke ihn an Spieß, und brate ihn schön Semmelfarb bey langsamem Feuer, wenn er gebraten ist, begiesse ihn mit heissem Butter, gebe ihn in den Schnabel einen Zitronenschnitzen, und belege den Rand der Schüssel mit Petersilgrün, und gebe ihn.

622. Gemeines Rostbrätl mit Soß.

Schneide von einen guten Lungenbraten dünne Schnitzen nach der Breite, klopfe sie mit dem Messer, und salze sie ein wenig, brate sie auf den Rost recht saftig, beträufe sie mit Butter, dann lege sie gleich in eine Reine, giesse Fleischbrühe und ein wenig Essig daran, laß es zwey Stunden langsam dünsten, mache ein gutes Einbrenn daran, würze es gut und gebe Ram und Kappern dazu, laß es noch einen Sud aufthun, und es ist fertig.

623. Frische Ochsenzungen auf dem Rost gebraten.

Wasche eine frische Ochsenzunge recht sauber aus, siede sie in einer guten Fleischbrühe recht mürbe; alsdenn schäle sie rein ab, und schneide sie nach der Länge von einander, salze sie ein, schmiere sie mit Butter, bestreue sie mit Pfeffer, und lege sie auf den Rost, begiesse sie unter den braten mit Butter und Zitronensaft, bestreue sie mit Zucker und Semmelbröseln, und wenn sie eine schöne Farbe hat, und vollkommen ausgebraten ist, so richte sie an, und bestreue sie mit Zitronenschaalen.

624. Kalbsbrust mit Schünken gefüllt.

Schneide ein halb Pfund weich gesottene Schünken, um einen halben Kreutzer wohl ausgedrückte Semmelschmollen, ein Stückel Speck, ein wenig Schalotten, alles klein gewiegt, Salz und Pfeffer,

schlage zwey ganze Eyer daran, und mische es wohl durcheinander, untergreiffe die Kalbsbrust, fülle sie mit der gemachten Füll, hefte sie zusammen, belege ein Kasseroll mit Spek, spanischen Zwiebel, eine gelbe Ruben, ein Stück Zelleri, eine Petersilwurzel, ein Blatl von einer Zitronnenschaale, ein wenig Kudlkraut, etwelche Schünkenschnitzen, etliche Pfeffer- und Neugewürzkörner, ein wenig Imber, und eine ganze Mußkatenblüthe, lege die Kalbsbrust hinein, und lasse sie drey viertl Stunden dünsten, dann staube einen löffelvoll Mehl daran, dünste sie noch ein wenig, giesse einen schöpflöffelvoll Schü darauf, laß es noch ein wenig aufsieden. Sodann lege die Brust in eine andere Reine oder Kasserol, und giesse die Soß durch einen Seyher über die Brust, setze es auf die Glut, und laß es noch ein wenig aufsieden. Wenn man will, so kann man in die Soß Butter, gedünstete Erdäpfel, gelößte Muscheln oder Austern geben.

625. Hirschziemmer gebraten.

Nehme einen Hirschziemmer, und richte ihn nach Belieben in der Grösse, wasche ihn rein ab, salze ihn wohl ein, lege ihn in ein hiezu taugliches Geschier, giesse Wasser, Essig und Wein daran, eins so viel, als das andere, laß ihn schön mürb sieden, hernach nehme ihn heraus, bereit viel geriebenes schwarzes Brod, Nägerln, Mußkatblüthe und Pfeffer dazu, bestreue den Ziemmer damit, und brate ihn auf den Rost mit starkem Feuer, daß er überall

schön braun wird, begiesse ihn mit Butter, streue wieder von den geriebenen und mit Gewürz vermischten Brod darauf, und begiesse ihn wieder, ist er fertig, so richte in an, und gieb in die Schüssel etwas von der Brühe, gesotten, belege ihn mit Zitronenschnitzen, und bediene dich von einer der hiezu tauglich, und schon angezeigten Soßen.

626. In Ofen gebackene Hirschziemmer.

Siede den Hirschziemmer in einen Tuch eingebunden, wenn er vorhero gehörig zubereitet und gesalzen worden, in Wein, Wasser und Essig. Wenn er nun weich genug gesotten ist, so richte denselben in ein hiezu taugliches Kasserol, bestreue ihn mit schwarzen geriebenen Brod, Zucker und Zimmet, mit klein geschnittenen Zitronenschaalen vermischt, begiesse den Zimmet mit Butter, setze denselben in einen Backofen, und lasse ihn darinnen, bis er eine schöne braue Rinde bekommt. Sodann richte ihn auf eine Schüssel, garniere ihn, und trage ihn auf. Dazu kann man folgende Soß von eingemachten Ribißeln geben: Nehme recht feine durchgesähte Semmelbröseln, röste sie schön bräunlich in Butter, giesse guten rothen Ofner Wein daran, wie auch die eingesottenen Ribißeln, laß alles mitsammen einen Sud aufthun, schneide recht klein Zitronat darunter, und gebe sie zu dem gebakenen Hirschziemmer. Auch kann man die Sardellensoß dazu geben.

627. Wie man alles Wildpret zum Braten zurichtet.

Den Rehrücken, Rehschlegel, Rückbraten, Hirsch- kalbrücken, alle diese werden auf eben diese Art behandelt, wie folgender: Nehme einen Rehrücken, häute ihn sauber ab, spicke ihn schön und nach Ordnung, und mache folgende Beitz: Nehme halb Essig, halb Wasser in eine Pfanne, Knoblauch, Kudelkraut, Lorbeerblätter, Zitronenschaalen, ganzen Pfeffer und Gewürznägerln, gelbe Ruben, Petersilwurzen, überall etwas weniges. Salze den Rehrücken ein, lasse diese Beitz wohl sieden, und wenn sie gut gesotten, so schütte sie siedend über den Rehrücken, schütte die Beitz wieder in die Pfanne, mache es wieder siedend, schütte es wieder darüber, und so mache es zwey bis dreymal. Alsdenn stecke den Rehrücken an Spieß, und brate ihn, nach diesen gebe etwas von der Beitz in die Bratpfanne, nebst einem Stück Butter oder Fette, und begiesse mit diesen den Braten öfters, ist er fertig, so lege ihn auf die Schüssel, gebe drey löffelvoll Ram in die Bratpfanne, und seihe die Soß über den Braten. Auf diese Art werden alle angezeigte Braten zugerichtet.

628. Rehschlegel auf niederländische Art.

Nehme einen Rehschlegel, häute ihn ab, mache eine Beitz von Wein, Essig und Wasser, jedes gleiche Theile, Salz, Zitronenschaalen, Nägerln, Zimmet, Ingber, Mußkatenblüthe und Pfeffer, Lorbeerblätter, Kuttelkraut und Roßmarin, dieß alles laß untereinan-

der recht kochen, und giesse es so drey bis viermal siedend über den Rehschlegel, und laß ihn sodann darinnen beitzen. Dann spicke und brate ihn recht in Saft bey gelindem Feuer, wenn er genug gebraten, und öfters mit seiner Beitz wohl begossen worden, so richte ihn an und belege ihn mit Zitronenschnitzen. Gebe entweder seine eigene Soß dazu, oder eine süsse, von Ribißeln oder Weichselsaft.

629. Junges Rehläufel in einer braunen Soß.

Wasche es rein, und salze es gehörig ein, spicke es recht fein, und belege den Boden eines Kasserols mit Speckschnitzen, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Zitronenschaalen, Nägerln, lege das Rehläufel darauf, stelle es aufs Kohlfeuer, lasse es so lange langsam dünsten, bis der Speck braun ist, damit es keine Brühe giebt. Hernach staube Mehl darauf, und laß es noch ein wenig dünsten, alsdann giesse Fleischbrühe daran, salze und würze es, gebe guten Weinessig daran, und lasse es langsam kochen, bis es fertig ist. Wenn das Rehläufel angerichtet ist, so treibe die Soß durch ein Haarsieb darüber, und so gebe es. Man kann auch das Rehläufel in Stücke vor dem Kochen zerhauen.

630. Einen Hasen zu braten, und herzurichten.

Man streifet den Balg ab, und schneidet das Vordertheil bis an den Bug weg, zieht mit einem Messer die feine anklebende Haut ab, schneidet ihm das Schloß hinten entzwey, damit das Weidloch rein gemacht wer-

den kann, speile solche hinten durch die zwey Viertel und Vornen durch den hohlen Leib, und spicke ihn mit fein geschnittenem Speck, dann wasche ihn ein wenig aus, besprenge ihn mit Salz, brate ihn bey gelindem Feuer an Spieß, und beträufe ihn mit Butter. Sobald er aber Farbe bekommt, umwinde ihn mit Papier) welches zuvor mit Butter bestrichen wird, und begiesse ihn fleißig. Ist er fertig, so ziehe ihn vom Spieß, lege ihn in eine Schüssel, giesse durch ein Sieb die Brühe aus der Bratpfanne in die Schüssel, lege den Hasen darauf, mache Butter in einer Pfanne braun, bestreuet den Hasen mit Semmelbrößeln, und giesse den heissen Butter darüber, belege ihn mit Zitronenschnitzen, und trage ihn auf.

Neunter Abschnitt.

Von Salaten.

631. Zitronen-Salat.

Man schälet schöne grosse Zitronen ganz reinlich von ihrer gelben Schaalen, hernach schneidet man das weisse in feine Scheiben, leget sie auf ein Teller, bestreuet sie mit Zucker, die gelbe Schaalen schneidet man länglicht fein, wirft sie ein wenig in siedenden Zucker, nimmt sie alsdenn heraus, läßt sie auf einem

Papier abtrocknen, und streuet sie alsdann auf die Zitronenscheiben. Diesen Salat giebt man zum gebratenen Geflügel.

632. Kopf- oder der sogenannte Häupel-Salat.

Von diesen Salat werden die grüne Blätter abgebrochen, und nur die schönen gelben mit denen Herzeln, welche in vier Theile, wenn selbe zu groß seynd, müssen geschnitten werden, genommen. Dieser wird nun sehr fleißig gewaschen, in einen Seyher gethan, damit das Wasser ablauffen kann. Um ihn ganz und schön zu erhalten, muß er in ein reines weisses Tuch gethan, dieses an die vier Ecken zusammen genommen, und wohl ausgeschwungen werden. Sodann wird er in eine Schüssel gethan, und gesalzen, klein geschnittene Zwiebelröhrl darunter gemischt, ein wenig gepfeffert, und dann Oel und Essig darauf gegeben, der Salat durcheinander gemischet, in eine Schale geleget, und so auf den Tisch gegeben werden.
NB. Es ist als etwas besonderes zu bemerken, daß bey diesen und jeden andern Salat das Oel am ersten genommen und sohin der Salat mit dem Oel allein muß abgemischet werden, dann erst wird der Essig daran gethan, und nochmals durcheinander abgemischet. Zum besten wäre es aber, wenn Oel und Essig in einer Schalen mit einem Löffel wohl untereinander abgetrieben würde, so, daß sich der Essig mit dem Oel ganz vermischet, welches auch weit vortheilhafter scheinet.

Dieser Salat kann auch mit Speck gemacht werden. Wenn er reinlich geputzt, gewaschen und gesalzen, die Zwiebelröhrl darauf geschnitten, und gepfeffert ist: so schneidet man den Speck gewürfelt, und läßt ihn in einer Pfanne schön gelb anlaufen. Wenn er abgekühlet ist, giesset man allererst den Essig daran, und machet ihn mit diesen untereinander. Hat man kein gutes Oel, und will man auch keinen Speck nehmen, so kann er mit Butter gemacht werden, und man nimmt zu zwey grossen Salatköpfen einen guten halben Vierting Butter, läßt diesen nur zerschleichen, aber nicht heiß werden, dann zerrühret man zwey bis drey Eyerdotter, giesset den Butter, nebst Essig so viel nöthig, dazu; schüttet es über den Salat, mischet ihn wohl durcheinander, und so ist er fertig. Im Fall man keine Zwiebelröhrl nehmen will, so kann man Schnittling fein geschnitten, dazu nehmen.

633. Spargel-Salat.

Wenn die Spargel gehörig geputzet, werden sie in Wasser und Salz, aber nicht zu weich, gesotten. Dann nehme sie heraus, lege sie auf die Schüssel, in welcher man sie auftragen will, mit denen Köpfen einwärts gerichtet. Indessen, bis sie abkühlen, richte in einer Schale Oel, Essig, Salz und Pfeffer durcheinander, giesse es über die Spargeln, schütte es wieder ab, begiesse sie nochmal, und so drey bis viermal, alsdann trägt man sie auf.

634. Antivi, oder Endivien-Salat.

Diese Art von Salat leget man, nachdeme er ge-

hörig geputzet, und länglicht klein geschnitten, in das Wasser, damit selber das Bittere verliehret, alsdann wird er ausgeschwungen, daß alles Wasser, so viel als thunlich, wegkommt, mit Oel, Essig, Salz und ein wenig Pfeffer angemacht, wohl untereinander abgemischet, und so gieb ihn. So man will kann man auch Zucker darunter mischen. NB. Auf gleiche Art machet man den Cichori und Brunnenkreß-Salat.

635. Bohnen-Salat.

Ziehe den Bohnen die Haut oder sogenannte Fäden auf beyden Seiten ab, schneide sie schief, und fein, lege sie in Salzwasser, und koche sie weich darinnen. Hernach lasse sie wohl auf einer Schüssel auskühlen, und mache sie mit guten Oel, Essig und Pfeffer an, vermische alles gut untereinander, und trage sie auf.

636. Gemischter Salat.

Man nehme schönen grünen Salat von unterschiedlicher Art, wie ihn die Zeit giebt, als schönen Kopfsalat, übersottenen Celleri, gekraußten Antivi, Feldsalat, spanische Rabunzel, Cichori mit denen Wurzeln, welche aber zuvor übersotten und klein geschnitten werden müssen, auch übersottene Karviolrosen, lege ein umgekehrtes Teller auf eine Schüssel, und nachdeme diese Salatsorten gehörig gewaschen, und ausgeschwungen, so lege jede Sorte in der Form eines Kranz um den Teller und den Schüssel-Rand, und mache eine Art von einen Berg, lege auch auf und auf, in Stückeln geschnittene Brücken, Oliven, Krebsschweifel, alles in

möglicher Ordnung aufgerichtet. Dann gebe in eine Schale Oel, Essig, und Salz, treibe alles dieses recht miteinander ab, und giesse es zwey bis dreymal darüber, und so gebe ihn auf die Tafel.

637. Gemischter Salat auf andere Art.

Nehme schöne Brücken, einen grossen Häring, Sardellen, Kappern, Erdäpfel, grünen und gekraußten Salat. Alsdann nehme ein gutes Stück kalten Kälberbraten und Borstorferäpfel. Alles dieses schneide klein gewürfelt, und mache es mit Essig und Oel an, und so trage ihn auf.

638. Italienischer Salat.

Schneide Servelatwürste in recht dünne Blätter, lege sie im Kreiß auf einen Teller, ausgelöste Austern, Müscherl, eben so auch länglicht geschnittene Sardellen, welche zuvor müssen rein gewaschen, und ausgegrätet werden, Brücken und Kappern, Oliven und die Kerne von Granatäpfeln, alles in möglicher Ordnung, vermische Oel und Essig wohl miteinander und schütte es darüber.

639. Hopfen-Salat.

Von dem Hopfen muß das untere Harte weggeschnitten werden, sodann siedet man ihn in gesalzenem Wasser weich, läßt ihn in einen Seiher ablaufen, und wenn er ausgekühlet ist, so machet man ihn mit Oel, Essig, Pfeffer und Salz durcheinander.

640. Kräuter-Salat.

Hiezu kann man ausgesuchte gesunde Kräuter nehmen. Als dicke Nägerlblumen, Schlüsselblumen, gelben Viol, Kaisersalat, Melisengipfel, Fenchelkraut, Pinellen, Tausendguldenkraut, Pfefferkraut, Boragen, Säuerampfer, Cichori, Körbelkraut, Gartenkreß, und Löffelkraut. Jede Sorte von diesen Kräutern, muß wohl durchsucht, alsdann rein gewaschen, und ausgeschwungen werden, und man kann ihn wie jeden andern Salat mit Oel, Essig und Salz anmachen. NB. Bey all und jeden Salat muß man darauf sehen, daß er erstens rein gewaschen, und zweytens niemalen zu stark gesalzen werde.

641. Rabunzel-Salat.

Wenn der Salat rein gewaschen, wird selber auf ein Teller gelegt, mit Weinessig, Oel und Salz angemacht, sodann in die Mitte eine weisse übersottene Karviolrose gestellt; dann nehme hartgesottene Eyer, weichgesottene und eingemachte rothe Rüben; nehme das weisse von Eyern und die rothen Rübe, dann das Gelbe von den Eyern, schneide jedes besonders recht klein, sodann garniere mit diesem Gehäck den Salat schön zierlich mit abwechselnden Farben, und so trage ihn auf.

642. Kukumer-(Gurken) Salat.

Schäle die Gurken, und schneide sie recht fein, bestreue sie mit Salz, und mische sie untereinander, so lasse sie eine Stunde stehen. Dann drücke sie wohl aus,

bestreue sie stark mit Pfeffer, gebe Oel und Weinessig darüber, und mache sie recht durcheinander. Man kann Schnittling daran geben, auch dünn geschnittenen, und schon gesalzenen guten Rettig darunter mischen.

643. Celleri-Salat.

Wenn der Celleri rein geputzt, schneide ihn in Scheiben, und so lasse ihn in siedendem Wasser, doch nicht lange, kochen, damit er nicht zu weich wird. Sodann nehme ihn aus dem Wasser, lasse ihn wohl abkühlen, mache ihn mit Pfeffer, Salz, Oel und Essig an. Mit den grünen Blättern zieret man den Salat, sodann ist er fertig.

644. Salat von rothen Rüben.

Wenn die rothen Rüben hinlänglich im Wasser weich gesotten sind, so schälet man sie reinlich ab, und schneidet runde Blätter davon. Sodann nehme einen neuen wohl glasirten Hafen, besser aber einen steinern, wenn selber zu haben ist, bestreue den Boden mit Salz, ein wenig Pfeffer und klein geschnittenen Meerrettig, lege die geschnittenen rothen Rüben schlichtweis, auf jede Schlicht wieder Salz, Pfeffer und Meerrettig und so fort, bis sie gar sind. Alsdann giesse guten Weinessig darüber, und lasse sie etliche Tage stehen, und gebrauche sie statt dem Salat.

645. Kraut-Salat.

Das Kraut muß entweder mit dem Messer oder aber besser durch den Krauthobel recht fein geschnit-

ten werden, salze es sodann ein, drücke es fest aufeinander und schwere es mit einem Stein. Wenn es so einige Stunden gestanden, so drücket man es aus, rittelt es wieder auseinander, und macht es mit Oel, Essig, Pfeffer und etwas Kümmel an.

Will man aber warmen Kraut-Salat haben, so wird er auf die nemliche Weise geschnitten, gesalzen, und eingeschwert, auch so wieder auseinander gerittelt. Dann mache in einer Pfanne würflicht geschnittenen Speck etwas gelblich, thue ein wenig von dem Salat darein, damit es nicht zu sehr sprizet. Wenn es ein wenig abgekühlet, ist schütte Essig, so viel man nöthig hat, in die Pfanne, und läßt ihn mit dem Speck siedend werden, und schütte es sogleich über den Salat, mache ihn recht durcheinander ab, und lasse ihn auf Kohlfeuer ein wenig aufsieden, und so gebe ihn heiß auf den Tisch.

646. Kraut-Salat über Winter aufzubehalten.

Gebe in einen neuen Hafen auf dem Boden ein wenig Salz, und eine Lage drey Finger hoch, von dem feingeschnittenen Kraut, dann sprenge es wieder mit etwas Salz ein, und so mache es fort bis der Hafen voll ist, drück aber bey jeder Lage das Kraut fest ein, alsdann lege einen reinen Deckel darauf, beschwere ihn mit einem Stein, und lasse den Hafen 6 bis 8 Tage stehen. Wenn dieß geschehen, so mache rothe Rüben auf die nemliche Art, wie oben bey den rothen Rüben-Salat gesagt worden, ein, lasse sie

eben so lange stehen. Sodann nehme das Kraut aus dem Hafen, drücke es recht fest aus, und zupfe es wohl auseinander. Nun nehme einen steinernen, oder neuen gut glasirten erdenen Hafen, lege auf den Boden des Hafens eine Lage von einen halben Finger hoch rothe Rüben, dann drey Finger hoch Kraut, wieder rothe Rüben und wieder Kraut, und so fahre fort bis es gar ist. Dann giesse den Essig von den rothen Rüben mit noch mehr andern Essig vermischet über das Kraut, so, daß das Kraut von Essig bedecket ist, decke den Hafen wohl zu, stelle ihn an ein kaltes Ort, daß es aber nicht gefriert, und so gebrauche man davon den ganzen Winter. Will man davon Gebrauch machen, so nehme nur so viel, als man nothwendig hat, heraus, thut etwas Pfeffer, ein wenig Essig und Oel so viel man will, daran, und wenn es beliebt, Kümmel dazu, und wenn der Salat mit allen diesen untereinander gemischet ist, so trage ihn auf.

647. Gelben Rüben-Salat.

Schneide sechs grosse gelbe Rüben Fingers lang und recht dünn, wenn selbe zuvor sauber abgeschaben worden. Zu diesen schneide von einer schönen Zitrone und von einer Pomeranzen die Schaalen eben so lang und so dünn, doch darf nichts weisses an denen Schaalen bleiben. Diese vermische mit den gelben Rüben, thue ein Stück Zucker in ein Kasserol die Rüben und Schaalen wohl abgemischt dazu, giesse ein Glas Wein und ein halbes Glas Wasser daran, und lasse es auf Kohlfeuer so lange kochen, bis die Rüben weich sind.

Drücke den Saft von einer Zitrone daran, verkoste es, ob sie süß genug sind, ausser diesen muß man noch mehr Zucker dazu thun, und mit verkochen lassen. Sind sie fertig, so richte sie auf eine Schale, und lasse sie kalt werden. Man kann es zu gebratenen Geflügel, anstatt des Salats, oder neben dem sauern Salat geben. Sollte man keine Pomeranze haben, so nehme man zwey Zitronen.

648. Häring-Salat.

Wenn der Häring zwey Stunden in Wasser gelegen, so häutle ihn ab, und gräte ihn aus, schneide ihn zu kleinen Stücken, lege ihn auf ein Teller, thue klein geschnittene Zwiebeln, Aepfel, klein geschnittenen kalten Braten und Kappern, nebst etwas Pfeffer dazu, giesse Essig und Oel darauf, und mische es durcheinander. Ist der Häring ein Milchner, so muß man die Milch mit Essig und Oel verrühren, und den Häring damit anmachen.

649. Salat von Schnecken.

Die Schnecken müssen mit etwas Salz und Asche in Wasser so lange gekocht werden, bis die Deckel von denen Häußeln gehen, hernach thue sie heraus, ziehe die schwarze Haut davon ab, schneide den Kopf und das hintere Theil davon, wasche sie durch etwelche warme Wasser; alsdann werden Schalotten und andere Zwiebeln recht fein geschnitten, lege die Schnecken auf ein Teller, mache mit den gehackten einen Kranz um die Schnecken, aussenher an den Rand einen

Kranz von Brunnenkreß, Antivi, und klein geschnittenen rothen Rüben, lege dazwischen rein gewaschene und ausgegrätete Sardellen, mische Oel, Essig, Pfeffer und Salz untereinander wohl ab, und giesse es über die gezogene Kränze und Schnecken, so ist er fertig.

650. Porstorferäpfel gedämpft.

Die Aepfel werden recht fein abgeschält, der Butzen samt den Kern herausgestochen, lege sie in ein Kasserol, thue Zucker, ganzen Zimmet und Zitronenschaalen dazu, giesse ein wenig Wein daran, und lasse die Aepfel so lange kochen, bis sie weich sind, und die Brühe fast eingesotten ist. Sodann richte sie an, bestreue sie mit klein geschnittenen Zitronat, Zitronenschaalen und Zucker, und gebe sie anstatt Salat auf den Tisch. Oder: Man höhlet die Aepfel ungeschält aus und giebt statt dem herausgestochenen kleine Weinbeerln hinein, lasset etwas Butter heiß werden, stellet die Aepfel darein, und wenn sie eine Zeit gedämpfet haben, so giesset man ein wenig Wein daran, thut Zimmet, Zucker und Zitronenschaalen dazu, und wenn sie weich genug gedämpfet sind, so richtet sie warm an.

650. Birn gedämpft.

Nehme gute Birn, und schäle sie fein ab, stich den Butzen heraus, und stecke ein ganzes Gewürznägerl hinein. Sodann stelle sie in ein Kasserol mit einen Stück Zucker und einen Stückel Zimmet, giesse zwey Theile Wein und einen Theil Wasser darein, und lasse sie so lange kochen, bis sie weich sind. Dann nehme

sie heraus, und wenn noch zu viele Brühe darinnen ist, so lasse sie noch ein wenig aufkochen, giesse sie sodann über die Birne, und gebe sie kalt oder warm auf den Tisch. Will man die Birne roth haben, so lasse nur spanischen Flohr mitkochen. Die Birn, sobald sie abgeschälet sind, müssen in frisches Wasser geleget werden, damit sie weiß bleiben.

652. Gesulzter italienischer Salat.

Man nimmt Essig, Wein und Wasser, doch etwas mehr Essig, ganzes Gewürz, Nägerln, Zimmet, Ingber, ganze Zitronenschaalen, Kudelkraut und Lorbeerblätter: dieses läßt man wohl sieden, giebt aufgelößte Haußenblaße darunter, und probiret es wohl zuvor, ob es sich sulzet. Alsdann gießt man die Hälfte in den Model, läßt es bestehen, und wenn es genug gesulzet ist, giebt man den italienischen Salat, aber ohne Essig und Oel darauf, und die übrige Sulz darüber. Einen jeden blau abgesottenen Fisch kann man auf gleiche Weise sulzen.

653. Kräuter-Salat auf eine andere Art.

Die vorzüglichsten Kräuter hiezu werden wohl von Mehreren als die gesündesten anerkannt werden; als Brunnenkreß, Gartenkreß, Löffelkraut, Körbelkraut, Dragun, Pimpernel, Fenchel und Melissen, Schlüsselblumen, Mayschökerln, Cichorien, Gundelreben, Sauerampfer, gelbe Viol, und dergleichen, aus welchen man sich nebst noch mehr andern nützlich und

beliebten Kräutern, nachdem sie wohl gereiniget und gewaschen sind, einen Salat mit guten Provencerö! und Weineſſig, oder Draganteſſig zurecht kann bereiten lassen. Man kann auch Zucker daran geben, und mit einen Kranz von andern schönen Salat einfassen.

654. Sardellen-Sallat.

Die Sardellen werden zu erst gewässert, ausgegrätet, und eine Stunde in Wein gelegt. Dann lege in die Mitte einer Schüssel ein umgekehrtes Teller, stelle eine ausgeschnittene Zitrone darauf, bestecke sie mit Blumen, umschlinge die Zitrone mit einigen Sardellen, die übrigen lege in die Runde herum, doch so, daß die Schwänzeln gegen den Rand zu liegen kommen, der Schüsselrand wird mit Zitronen und Pomeranzenblätern beleget. Mische Essig, Oel, und etwas Pfeffer untereinander, schütte es auf die Sardellen, drücke Zitronensaft darauf, formire einen Kranz von Zitronenschaalen, schön aneinander geflochten, vermische diesen Kranz mit schön geschnittenen Pomeranzenschaalen, mische Zitronen- und Pomeranzenscheiben darunter, bestreue die Sardellen mit Blumen, eingemachte Pomeranzenblüthe, würflich geschittenen Zitronat, Kappern und Oliven.

655. Pomeranzen-Salat.

Schneide frische süsse Pomeranzen in nicht zu dünne Scheiben, belege das Teller zierlich damit, gieb gefähten Zucker darauf, und auf jede Pomeranzenscheiben eingesottene Weichseln, so ist er fertig.

656. Zwiebel-Salat.

Lasse abgeschälte Zwiebeln in Wasser und Salz weich sieden, nehme sie heraus lasse sie abseichen, und kalt werden; dann blättere den Zwiebel auf einen Teller auseinander, mische sie mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer wohl ab, lege sie wieder in Ordnung, und trage ihn auf.

657. Erdäpfel-Salat.

Wenn die Erdäpfel gesotten, und zu Blätteln geschnitten sind, so thue sie auf eine ganz flache Schale; dann nehme ein hart gesottenes Ey, schälle es ab, schneide oben ein Blättel ab, daß es stehen bleibt, setze es mitten in die Erdäpfel, dann hacke folgende Sachen recht klein, als: ein hartes Ey mit samt den Dotter, Sardellen oder Häring, rothe Rüben, Zwiebel, Peterfilkraut, Brunenkreß, und Kapern, dann formire um das Ey Kränze von abwechselnden Farben, oder andere Zierathen nach Belieben, und so belege die ganze Schale. Am Tisch erst wird er mit Salz, Pfeffer, Essig, und Oel angemacht.

658. Salat von verschiedenen Fleisch.

Man nimmt das Fleisch von gebratenen Geflügel, oder Wildpret, schneidet es in dünne schmale Schnitten, richtet es mit gehackten Latucken, die man auf den Boden der Salat-Schale leget, reihenweis an, giebt Oel, Essig, Pfeffer, und Salz darüber, mischet es gehörig ab, und so ist er fertig.

659. Kappern-Salat.

Hiezu werden Salz-Kappern genommen, von den Stengeln abgerupft, und so werden sie über Nacht in reines Wasser gelegt, dann seihet man sie ab, waschet sie nochmal aus frischen Wasser, begiesset sie ein wenig mit Essig, zuckert sie nach Belieben, nimmt aus schönen Rosinen die Körner, schneidet sie länglicht, giebt schöne Weinberln dazu, schneidet abgezogene Mandeln ebenfalls länglicht, den Zitronat aber gewürfelt, dann mischet man alles unter die Kappern, giebt ein wenig gutes Provenceröl darauf, richtet sie in der Schüssel hoch auf, beleget dem Rand mit Zitronenschaalen, und überstreuet sie mit Zucker.

660. Abgeschälte gedämpfte Zwetschgen.

Wenn man die Zwetschgen leicht abschälen will, so giesse man siedendes Wasser darüber. Wenn dieses also geschehen, so thut man sie nebst einem Stück Zukker in eine Kasserol, giesse zu 30 Stück Zwetschgen den vierten Theil von einem Glas Wein. Wenn sie zu kochen anfangen, so stelle man sie vom Feuer, nimmt von jeder den Stiel heraus, leget sie wieder in das Geschirr, und lasset sie vollends auskochen, bey dem Anrichten bestreuet man sie mit gestossenem Zukker und Zimmet. NB. Alles gedörte Obst, als Weichseln, Kirschen u. s. w. können auf gleiche Art gekochet werden, nur müssen sie zuvor recht sauber gewaschen werden, doch muß man bey dem Kochen mehr Brühe

geben, und sie länger kochen lassen. Bey dem Anrichten muß dergleichen Obst mit Zucker, Zimmet und klein geschnittene Zitronenschaalen bestreuet werden.

661. Weichselsalat.

Zu zwey Pfund abgezupfte Weichseln, nehme drey Viertel-Pfund Zucker in ein messingenes Beck, schütte drey löffelvoll Wasser daran, und lasse ihn schön dick einsieden, gebe sodann die abgezupften Weichseln in den gesottenen Zucker, lasse sie langsam aufsieden bis sie schön weich sind, hernach fasse sie auf einem Schaumlöffel auf einen Durchschlag, damit der dünne Saft abseihet, richte sie schön ordentlich auf eine Schüssel, lasse den Saft einsieden, bis er sich sulzet, seihe ihn durch, und giesse ihn über die Weichseln, und setze sie sodann in ein kühles Ort. Den Schüsselrand kannst mit geschnittenen Pomeranzen und Zitronat belegen.

Zehnter Abschnitt.

Von Mehlspeisen in süß und saurem Geschmack. Bestehend in ordinären als ausgesuchten Speisen, allen Sorten von Teigen, und Eyerspeisen.

662. Bayerische Nudeln ordinär.

Es ist allezeit sicherer, und besser, wenn man das Quantum von Mehl so viel man gedenket Nudeln zu machen, vorher in ein Geschirr thut, und selbes an ein warmes Ort stellet, um das Mehl zu trocknen. Ehe und bevor man Gebrauch davon macht, so muß das Mehl in eine Schüssel durch ein Mehlsieb gesiebet werden. Alsdann theile das Mehl in der Mitte rings herum voneinander, gebe einen löffelvoll weisse Gerben (Hefen) darein, lasse in einem Häferl Milch laulicht werden, und lege ein Stückel Butter darein, daß er zergehet, doch nehme dich in acht, daß die Milch nicht zu warm ist, giesse dieses in die Mitte an die Gerben, und mache einen dünnen Teig an, doch muß etwas Mehl rings herum bleiben, stelle es an ein warmes Ort, und lasse es gehen (dieses muß eine Stunde vor dem Anrichten geschehen.)

Wenn nun dieses Dämpfel gegangen ist, wozu eine halbe Stunde erfordert wird, schlage ein ganzes Ey und noch einen Eyerdotter dazu, salze es ein wenig und rühre es ab. Sollte der Teig zu fest seyn, so giesse eine laulichte Milch, so viel man nöthig hat, daran, der Teig aber soll ehender stark als dünn seyn, schlage ihn recht gut und fleisig ab, hernach wärme ein Serviet, lege dieses auf ein Nudelbrett, bestreue es gut mit Mehl, steche von dem gegangenen Teig mit einem Eßlöffel die Nudeln schön rund heraus, in der Größe eines Eyes, decke sie mit der andern Hälfte des Serviets zu, stelle sie an ein warmes Ort und lasse sie gehen. Sodann richte eine Kasserol, wo man glaubet, daß sie Platz haben, der Deckel aber muß wohl darauf passen, damit kein Dunst heraus kann, thue ein Stückel Butter darein, laß ihn auf dem Feuer zergehen, giesse Milch dazu einen starken Daum breit in der Höhe, gieb einer welschen Nuß groß Zucker dazu, ist es Zeit zum Tisch, so setze diese Milch auf das Feuer, und lasse sie aufsieden, ziehe sie hernach vom Feuer, und gieb die Nudeln in einer Geschwindigkeit hinein, aber nicht aufeinander, sondern eine an der andern, decke sie geschwind zu, und setze sie zugleich auf ein schnelles Feuer, gebe ein klein wenig Glut auch auf den Deckel, und lasse sie einsieden, aber man muß wohl obacht haben, wenn sie anfangen fertig zu werden, welches man hört und auch riecht. Wenn sie anfangen gelb zu werden, setze sie auf eine kleine Glut, oder thue die Glut voneinander, daß sie nicht verbrennen, aber doch schön gelb werden. Nun setze

sie von Feuer, decke sie auf, aber niemalen vorhero, sonst fallen sie zusamen, stich sie mit einem Nudelschäufel, herans, rangiere sie auf eine Schüssel, und gebe folgende Soß dazu: Nehme süsses Obers, und lasse es sieden, schlage in ein Häferl drey bis vier Eyerdotter mit ein wenig Zucker und Salz, rühre die Eyerdotter mit diesem Obers ab, und gieb die Soß besonders mit den Nudeln auf die Tafel.

663. Auf eine andere Art baierische Nudeln zu machen.

Thue das Mehl trocknen, und wie schon gesagt worden, durchsähen, sodann gieb es in eine Schüssel, wo man den Teig anmachen will, gebe ein löffelvoll Germ dazu, ein wenig Salz, ein ganzes Ey und einen Dotter, mache den Teig mit einer laulichten Milch und einem Stückel Butter an, schlage ihn wohl ab, aber nicht zu dünn, dann mache auf eben die Art, wie schon ist gesagt worden, die Nudeln zu recht.

664. Bayerische Nudeln mit Krebsen.

Siede kleine Krebse nach gemeiner Art ab, löse die Schweifeln, davon aus, von dem andern mache Krebsbutter, nehme hernach den Krebsbutter in die Milch, wie auch zum Absieden, statt des frischen Butters, und so auch zu der angezeigten Soß, worinn man die Krebsschweifeln thun muß, mache die Nudeln auf die nemliche Weise, wie schon vorher ist gesagt worden.

665. Bayerische Nudeln mit Krebs gefüllt.

Mache den Teig mit Krebsbutter an, wie schon gesagt worden, mache die Nudeln etwas größer, und treibe den Teig länglicht aus, schneide die Krebsschweifeln klein gewürfelt, bestreiche den Teig mit Krebsbutter, und streue die in Würfel geschnittenen Krebsschweifeln, darauf, wickle den Teig zusammen, und lege sie auf die gewärmte Serviete, lasse sie gehen, wie die andern, und verfahre damit wie schon No. 662. ist angezeigt worden. Und mit der Soß hat man das nemliche zu beobachten.

666. Gestutzte Nudeln.

Mache einen ordinären Nudelteig mit Eyerdotter an, gebe sauern Raum und ein wenig Salz darunter, thue den Teig fleckelweise auswalgen, nicht gar zu dünn, zerschneide die Fleckeln zwey Finger breit, und schneide sie wie grobe Nudeln, setze in einer Kasserol Milch aufs Feuer, soviel, daß die Milch über die Nudeln gehet, wenn sie siedet, streue die Nudeln hinein, setze das Kasserol auf eine gleiche und nicht zu rasche Glut, und so lasse die Nudeln einkochen, wenn du siehest, daß die Milch fast eingekocht ist, so thue ein Stück frischer Butter dazu, wende sie mit dem Nudelschäufel um, und lasse sie schön gelb werden, auf die letzt giesse ein wenig süssen Raum daran, damit sie mild und ramlicht werden; alsdann sind sie gut zum Anrichten. Man kann diese Nudeln mit Krebsbutter auf die nemliche

Art machen, und die Krebsschweifeln, wenn sie länglicht geschnitten, und die Nudeln angerichtet sind, darauf streuen.

667. Brandnudeln.

Lasse in einem Kasserol etwas Milch sieden, rühre Mehl darein und ein wenig frischen Butter, rühre den Teig auf dem Feuer ab, und trockne ihn, daß er recht fest wird, dann setze ihn vom Feuer und lasse ihn kalt werden. Alsdann schlage zwey ganze Eyer eines nach dem andern, allezeit wohl abgerührt daran, auch etliche Eyerdotter, nachdeme man Teig hat, können dazu gegeben werden, der Teig darf aber nicht zu dünn seyn, salze ihn ein wenig, gebe einen löffelvoll Germ dazu, stelle ihn an ein warmes Ort, und lasse ihn gehen. Wenn es dann Zeit ist, so backe diese Nudeln im Schmalz langsam heraus. Die Nudeln müssen Finger dick, und halb Finger lang seyn, oder man kann sie auch ehevor auf dem Nudelbret ausmachen und gehen lassen, aber nicht zu viel.

668. Schmalz-Nudeln.

Dazu mache den nemlichen Teig, wie bey den Brandnudeln, nur mit dem Unterschied, daß unter den Teig ein löffelvoll Germ kommen muß, rühre und arbeite ihn recht ab, denn bey dergleichen Teigen, ist fleissiges Abschlagen, Rühren, und Abarbeiten nothwendig, es wird alles schöner und auch feiner. Sodann lasse ihn gehen, wird es nun Zeit zu Tisch, so stelle eine Pfanne mit Schmalz auf das Feuer, lasse es recht

heiß werden, dunke einen Eßlöffel im Schmalz ein, und steche aus dem Teig kleine Nudeln heraus, backe sie schön lichtbraun, gebe sie warm auf den Tisch, und wenn man will, bestreue selbe mit Zucker.

669. Gemeiner Strudel.

Nehme nach Maasgabe Mehl auf ein Nudelbret, mache in der Mitte eine Oeffnung in das Mehl, schlage ein ganzes Ey darein, gebe ein wenig Salz, und ein Stückel Butter, laulichtes Wasser oder Milch daran, mache damit den Teig ganz lind an, arbeite ihn wohl ab, so lange, bis er sich vom Nudelbret ablöset, und so lasse ihn mit einem Tuche zugedecket, eine halbe Stunde ausruhen, sodann walge ihn dünn aus, ziehe ihn mit der Hand so dünn als immer möglich, bestreich den Teig mit sauerm Raum, bestreue ihn auch mit Semelbröseln. Man kann auch wohlgewaschene Weinbeerln, Rosinen, oder was man zum Füllen nehmen will, darein thun, rolle sodann den Teig in der Form einer Wurst zusamen, schütte in ein Kasserol süsses Obers, oder gute Milch mit einem Stückel Butter, lasse sie sieden, und wenn sich der Sud ein wenig gesetzt hat, lege den Strudel gemächlich hinein, decke ihn wohl zu, gebe oben und unten Glut, oder setze ihn in einen Backoffen, und lasse den Strudel schön ausbacken, ist er fertig, und Zeit zum Anrichten, so mache ihn mit einem Nudelschäufel loß, und lege ihn so viel als möglich ganzer auf die Schüssel.

670. Eyer-Strudeln.

Schlage etwelche Eyer recht gut ab, salze sie, und

mache dünne Eyerfladen in einer Amulet-Pfanne und lege sie beyseite, wenn nun dergleichen Eyerfleken, welche aber nicht zu dick seyn dürfen, so viel man will, fertig sind, so nehme hartgesottene Eyerdotter, klein geschnittenes Petersilkraut, wasche Sardellen recht sauber, nehme die Gräten fleißig heraus, treibe sodann die Eyerdotter, und Sardellen wohl untereinander mit einen Stückl Butter, mische das fein geschnittene Petersilkraut mit etwas Semmelbröseln darunter, fülle sodann die Eyerflecken damit, und rolle sie, wie eine Wurst zusammen, lege sie in ein Kasserol, schlage etwelche Eyerdotter mit süssen Obers ab, schütte es über die Strudel, in das Kasserol, stelle sie in Backofen, oder gebe ihnen unten und oben eine nicht zu starke Glut, und lasse sie in Saft herausbacken, oder auf gelindem Kohlfeuer kochen, bey dem Anrichten habe Obacht, daß sie ganz auf die Schüssel, und so ordentlich auf den Tisch gebracht werden.

671. Milchstrudeln.

Nehme gute Milch und süsses Obers untereinander, schlage etliche Eyer darein, und setze es aufs Feuer, lasse Milch und Eyer auf den Feuer zusammgehen, daß es zum Schlotten wird, seihe sodann das Wasser davon durch ein Haarsieb, und thue die zusammengelaufene oder geronnene Milch in eine Schüssel, treibe es mit einen Stück Butter und etlichen Eyerdottern wohl ab, salze es, und gebe ein wenig Muskatnuß dazu, wie auch ein wenig

Zucker. Sodann mache Eyerflecken, und fülle sie mit dem Abgetriebenen, rolle sie zusammen, rühre Eyerdotter und Obers untereinander wohl ab, gebe es in ein Kasserol, lege die Strudeln darein, und mache sie, wie oben gesagt worden. NB. Man kann auch dergleichen Eyerfladen mit einen Fasch von Fischen füllen, oder nach Belieben anderes Gefülle dazu bereiten. Oder mache einen Krebsbutter, schneide die Krebsschweifeln klein, weiche eine Semmel in Milch ein, rühre Butter mit Eyerdottern ab, gieb die eingeweichte Semmel dazu, wie auch die Schweifeln, Salz, ein wenig Pfeffer, und ein wenig Zucker, rühre alles wohl ab, und fülle die Eyerflecken, oder jedwedern andern Strudelteig damit, und mache das übrige so, wie schon gesagt worden.

672. Abgetriebene Topfen-Nudeln in Schmalz zu backen.

Zu einem viertelpfund Butter nehme für drey Kreutzer Topfen, treibe beydes recht fein ab, schlage ein ganzes Ey, und fünf Dotter daran, und rühre es fleißig ab, gebe zwey bis drey Löffelvoll gewässerte Germ, und ein halbes Seidl süsses Obers dazu, salze ihn, rühre es wieder recht ab, sodann vermische anderthalbe Pfund Mehl darein, und wenn das Obere noch nicht genug scheint, so gebe noch etwas vom süssen Obers, oder guter Milch daran. Nun bringe den Teig auf das Nudelbret, und arbeite ihn mit der Hand recht ab, besäe ein warmes Bret mit Mehl, schneide Finger dicke und halb Finger lange

Streifeln, lege sie ordentlich darauf, decke sie mit einem warmen Tuch zu, und lasse sie gut gehen. Sodann backe sie aus heissen Schmalz schön gelblicht, aber ja nicht zu fett. Wenn man sie auftragen will, so kann man selbe (wenns beliebt) mit Zucker bestreuen. Oder wenn man sie nicht backen will, so gebe in ein Kasserol oder Reine, einen halben Nagel hoch Milchraum und ein Stückel Butter, wenn es siedet, so lege die gemachten Nudeln hinein, wenn selbe zuvor schön gegangen, decke sie wohl zu, gieb unten und oben Glut, und lasse sie schön lichtbraun heraus kochen.

673. Gemeine Topfen-Nudeln gebacken.

Nehme ein Pfund Mehl in eine Schüssel, zwey händvoll Topfen, drücke ihn recht aus, lasse vier Loth Schmalz, etwas weniger als ein halbes Seidl Milch, ein wenig warm werden, und schütte es an das Mehl und den abgetriebenen Topfen, mehr drey löffelvoll Germ, zwey ganze Eyer, zwey Dotter, sprudle Topfen und Eyer in einen Häferl wohl ab, schütte es nach und nach auch unter beständigen Umrühren und Abtreiben daran, bis man sieht, daß der Teig weich genug ist, schlage ihn recht gut ab, mache länglichte Nudeln, auf einen Nudlbret daraus, mache in die Mitte einer jeden Nudel einen Schnitt, lasse sie schön gehen, und backe sie in Schmalz lichtbraun heraus. Oder wenn man sie in Milch herauskochen will, so mache es wie oben angezeigt worden.

674. Ein abgetriebenes Wespennest.

Treibe ein viertelpfund Schmalz in einen Weidling recht fleißig ab, schlage fünf ganze Eyer daran, rühre es immer um, und treibe es wohl ab, sprudle drey löffelvoll gewässerte Germ, und drey Löffelvoll laulichte Milch untereinander ab, und schütte es nach und nach daran, rühre immer um, und salze es alsdann, nehme nicht gar ein Pfund feines Mehl, und mische es darunter, schlage den Teig recht gut ab, bestreue ein Nudlbret mit Mehl, lege den Teig darauf, walge ihn so dünn als es seyn kann, aus, und bestreiche ihn mit Schmalz, rädle drey oder vier Finger breite Streifen und diese in der Mitte wieder voneinander, bestreue sie mit Weinbeerln und Zibeben, rolle sie zusammen, schmiere ein Beken mit Schmalz wohl aus, lege die zusammengerollten Streifen ordentlich hinein, lasse sie gut gehen, und backe sie schön langsam, ist es zum Anrichten Zeit, bestreue es mit feinen Zucker.

675. Hechten-Strizeln.

Wasche den Hechten und schuppe ihn rein ab, nehme das Ingeräusch heraus, löse das Fleisch von denen Gräten, schneide es mit dem Schneidmesser recht klein, mische Zitronenschaalen, grünen Petersil darunter, und wiege alles klein zusammen. Nehme zu einem Pfund Hechten für einen Kreutzer Semmel, weiche sie in Milch ein, und drücke sie wohl aus, mache von drey Eyern ein Eingerührtes, schneide alles klein zu-

sammen, gebe drey ganze frische Eyer darunter, salze es, und würze es gut, rühre alles untereinander wohl ab, mache aus diesen Hechtenfasch Stritzeln, und backe sie heraus, oder gebrauche den Fasch zu einer Füll nach Gutbefinden.

676. Gugelhopf.

Treibe ein viertelpfund Butter pflaumig ab, schlage acht Eyerdotter einen nach den andern daran, rühre immerfort und gebe einen löffelvoll Germ, ein Viertelpfund gesehtes Mehl, wohl sauber gewaschene Weinbeerln, ausgelöste Zimeben darein, salze ihn, gebe ein wenig Zucker daran, schlage alles unter- und miteinander wohl und fleißig ab, bestreiche ein Gugelhopf-Becken, durchaus mit Butter, und bestreue es mit feinen Semmelbröseln, gieb den Teig hinein, laß ihn langsam gehen, und backe ihn bey mittelmässiger Hitz heraus, bestreue ihn sodann mit Zucker, und er ist fertig.

677. Bayerische Dampfnudeln süß oder gesalzen.

Zu einen Pfund Mehl wird ein viertelpfund Butter genommen, stelle es in die Wärme, (dieses thut man darum, daß der Butter leichter zu verrühren ist, er darf aber auf der Wärme nicht zergehen), zu dem gebe noch zwey löffelvoll Germ, ein wenig Salz und zwey löffelvoll Zucker, dieses alles wird mit Milch angemachet, daß ein dicker Teig wird,

dann arbeite ihn in der Schüssel mit dem Kochlöffel bis er sich vom Löffel schälet; alsdann stelle ihn in die Wärme, daß er gehet, wenn er nun halb gegangen ist, sticht man in der Grösse eines Hühnerey Nudeln heraus, legt selbige auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbret, und läßt sie nochmal gehen. Nun bestreiche ein Beck dick mit Butter, streue auf dem Boden desselben viel feinen Zucker, giesse etwas siedende Milch daran, und setze die Nudeln, wenn sie gegangen sind, so hinein, daß die Milch ja nicht darüber geht. Stelle das Geschirr auf gelindes Kohlfeuer, decke es wohl zu, und gebe auf dem Deckel auch Kohlen, damit sich die Nudeln schön aufziehen, dann bestreiche sie mit Butter, bestreue sie mit feinen gestossenen Zucker, und lasse sie vollends schön Gelb werden. Hierauf giesset man noch ein klein wenig Milch neben herum, daß sie sich desto leichter ablösen, nehme sie mit einem Schäufel heraus, gebe Milch mit Zucker und gestossenen Zimmet dazu, und trage sie auf. Soviel gebe auf vier Personen. Man kann auch den Zucker ganz weglassen.

678. Bayerische Dampfnudeln mit Zwetschgen.

Der Teig wird nach vorherbeschriebener Weise gemacht, so wie oben gesagt worden. Indessen koche frische oder auch gedörte Zwetschgen, mit Wasser, Wein und Zucker, lasse in dem Geschirr, wo die Nudeln eingeleget werden, Schmalz zergehen, und schöpfe etliche löffelvoll von der Zwetschgen-Brühe dazu, laß es mit dem Schmalz aufsieden, setze die

Dampfnudeln hinein, und lasse sie auf eben diese Weise kochen. Eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten giesse etwas von der Zwetschenbrühe neben herum an die Nudeln. Dann nehme sie heraus, und gebe sie mit den gekochten Zwetschen, jedes aber besonders auf den Tisch.

679. Bayerische Dampfnudeln mit Krebsen.

Zu diesen Nudeln mache den nemlichen Teig, wie schon vorhero ist angezeigt worden. Alsdann nehme zehn schöne mittlere, und zwanzig Suppen-Krebsen, siede sie in gesalzenen Wasser, löse von den grösseren Schwänz und Scherren, bey dennen kleinern aber nur die Schwänze aus, das übrige aber stosse alles mit fünfzehn abgezogenen Mandeln recht fein; lasse ein viertelpfund Butter zergehen, und röste die Schaalen und alles Gestossene so lange darinnen, bis sie recht hell roth werden. Dann presse den Butter durch ein Tuch, an das ausgepreßte giesse siedende Milch, und laß es eine viertelstunde wohl sieden, und presse sie wieder durch. Ist der Teig genug gegangen, und die Nudeln gemacht, so bestreiche das Geschirr, worinen sie herausgebacken werden dick mit Krebs-Butter, streue Zucker auf den Boden, giesse von der Milch darein, lasse sie auf Kohlen siedend werden, und lege dann die Nudeln so darein, daß die Milch ja nicht darüber geht. Gebe unten und oben Glut, und sind sie schön gebacken, so steche sie auf eine Schüssel heraus, und gebe folgende Milch dazu: Lasse den übrigen Krebs-Butter zergehen, rühre ein kleinen löffelvoll

Mehl darein, giesse nach und nach die Krebs-Milch dazu, thue Zucker und ein ganzes Stückel Zimmet daran, lasse sie unter beständigen Umrühren aufkochen, und gebe sie in einen besonderen Geschirr zu den Nudeln auf den Tisch. Die Krebsschwänze und das Scheerenfleisch kann man entweders bey dem Auswirken unter die Nudeln geben, oder wenn man die Nudel einlegt, zwischen hineinlegen, oder mit der Milch auffieden lassen, und bey dem Anrichten die Nudeln damit garniren, dieses stehet jedem nach belieben frey.

680. Nürnberger-Nudeln.

Mache einen guten Teig, wie zu den geschnittenen Nudeln an, walge die Flecke so dünne, als es möglich, schneide sie in vier Theile, und blanschier sie, dann lege sie in frisches Wasser, hernach nimm ein Stückel Butter und fünf Eyer, mache davon ein Eingerührtes, gieb eine handvoll Semmelbröβeln dazu, eine handvoll gedinste grüne Erbsen, Krebsschwäntzelchen, und drey löffelvoll Milchraum darein, ferner: Zucker, Muβkatenblühte, Schampions, gezupften Hechten, zwey Eyerdotter, rühre alles gut durcheinander. Hernach schmiere den Fasch auf die Flecke, rolle sie zusamen, schmiere eine Schüssel mit Krebsbutter, lege die Nudeln ordentlich darauf, dann nehme ein halbes Seidel Obers, schlage zwey ganze Eyer darein, sprudle es gut ab, und begiesse die Nudeln damit, bestreue sie oben mit feinen Semmelbröβeln, und schütte etwas zerlassenen Butter darüber, eine halbe Stunde vor

dem Anrichten, thue sie in Backofen, aber sie müssen nicht zu stark gebacken werden.

681. Gute Krapfen.

Nehme ein Pfund feines Mehl, schlage es durch ein Mehlsieb, und stelle es an ein warmes Ort in einer geräumigen Schüssel, hernach lasse ein Viertelpfund Butter ganz langsam zergehen, aber nicht warm werden, salze das Mehl, schlage zwölf Eyerdotter in laulichtes Obers, gebe drey Kochlöffelvoll gewässerte Germ darein, und sprudle es wohl ab, seihe dieses durch ein Sieb in das Mehl, und gieb sodann den zerlassenen Butter darauf. Alsdann mache den Teig an, und schlage ihn recht fleißig ab, weil dadurch der Teig desto feiner wird, hernach bestreue das Nudelbret mit Mehl, lege den Teig heraus auf das Nudelbret, gebe wohl acht, daß er eine feine Haut erhaltet, walge den Teig klein Finger dick aus, steche mit einen Krapfenstecher, so groß man ihn haben will, den Teig aus, lege etwas Eingesottenes darauf, lege wieder einen ausgestochenen Teig darüber, und gieb den Krapfenteig eine schöne runde Form. Dann lege ein Tuch über ein Bret, bestreue es mit Mehl, und lege die Krapfen schön ordentlich darauf. Hernach gebe in eine gleichweite Reine ein Stück Schmalz, lasse es heiß werden, und lege die Krapfen umgekehrt hinein, doch nur so viel, als was eben genug Platz hat, decke sie zu, wenn sie eine schöne Farbe haben, wende sie um, aber nun decke sie nicht mehr zu, nehme sie heraus und lege sie auf Flüßpapier, und so mache es mit allen, so viel

man Krapfen hat. Bey dem Anrichten bestreue sie mit Zucker.

682. Tyroller-Strudel.

Nehme ein Pfund Mehl, ein halbes Pfund Schmalz, wirke es so viel möglich untereinander, thue etwas Salz darunter, schlage fünf Eyerdotter und zwey ganze Eyer daran, vier bis fünf Löffelvoll gewässerte Germ, mit sechs löffelvoll Milch, treibe alles miteinander ab. Sodann nehme den Teig, und arbeite ihn so wie einen Butterteig ab, daß alles gut untereinander sich vermischet, und so lege ihn einsweilen verdeckt beyseite, und mache folgende Fülle: Nimm ein Viertelpfund abgezogene Mandeln, welche recht klein müssen geschnitten werden, ein Viertelpfund gesähten Zucker, rühre vier Eyerdotter, vier ganze Eyer eines nach dem andern daran, rühre es recht pflaumig ab, und walge alsdann den Teig Messerrücken dick aus, schneide ihn nach der Länge in der Mitte voneinander, gebe die Füll darauf, rolle ihn Hand breit zusammen, nehme ein oder zwey Eyerdotter und rühre sie mit zerlassenen Butter ab, und bestreiche über und über die zusammen gerollten Stücke. Bestreiche einen Bogen Papier mit Butter, lege das Papier auf ein Blech, und den zusammen gerollten Teig darauf, wie man die Strudeln einleget, gebe einen mit Butter beschmierten Reif darum, und lasse ihn so backen. NB. In diesen Teig kann man, wenn er ausgewalget ist, jede Fülle nach Belieben thun, und auf die nemliche Art heraus backen.

683. Frankfurter-Gugelhopf.

Man rühret ein halbes Pfund Butter so lange, bis er fast wie Schaum wird, dann schlage fünf Eyer eines nach dem andern hinein, und rühre es eine halbe Stunde lang. Darnach thue vier Loth Zucker, zwey Löffelvoll gute Germ, ein halbes Seidl laulichte Milch, eine halbe kaffeeschalenvoll Rosenwasser, und ein Pfund von schönsten Mehl dazu, rühre den Teig so lange, bis er sich von Löffel schälet, und fülle ihn in ein mit Butter ausgestrichenes Gugelhopfbeck. Lasse ihn langsam gehen, und wenn er genug gegangen ist, so backe ihn schön heraus. Ist er ausgebacken, so stürze das Becken um, und bestreue gleich warmer den Gugelhopf mit Zucker und Zimmet.

684. Kleine abgerührte Gugelhopfen.

Es wird ein viertelpfund Mehl mit einen guten Löffelvoll guter Germ und so viel laulichter Milch angemacht, und gut gearbeitet. Dann läßt man den Teig gehen. Hierauf werden fünf Loth Butter abgetrieben, ein halbes Gläßel Milch, und wieder vierzehen Loth Mehl mit dem Butter abgerührt, so daß er bald wie der erste Teig wird, dann wird der vorige Teig, wenn er gegangen. Darunter gearbeitet, mit zwey Loth Zucker eine Zitrone abgerieben, und etwas Salz dazu gethan, darunter gemischet, und der Teig so lange abgeschlagen, bis er sich vom Löffel schält, dann füllet man kleine mit Butter bestrichene Mödel damit, und lasset sie bey der Wärme wieder gehen,

und dann in einen nicht gar zu heissen Ofen backen, und wenn sie herausgenommen mit feinen Zucker bestreuet.

685. Germ-Rudeln.

Nehme fünf viertelpfund Mehl, ein gutes Seidl Obers, drey Löffelvoll gewässerte Germ, giesse einen halben Vierling zerlassenen Butter darüber, salze es, gieb drey ganze Eyer und drey Eyerdotter dazu, schlage den Teig stark ab, und steche sodann mit dem in Butter getauchten Krapfenstecher die Rudeln aus, lege sie auf ein mit Mehl bestreutes Tuch, decke sie zu, und lasse sie gehen, nimm in eine Reine über Daumen hoch süsse Milch, welche aber laulicht warm seyn muß, lege sie hinein und siede sie. Alsdenn lasse einen halben Vierling Butter zergehen, schütte diesen über die Rudeln, gieb unten und oben Glut, lasse sie dünsten, und richte sie an.

686. Welsche Bolenta.

Hiezu werden drey händevoll Semmelbröseln, und eben so viel schönes Mehl genommen und abgemischet, schlage vier Eyer daran, nimm süssen Milchram, mache einen dicken Straubenteig, binde ihn in ein Serviet, und lasse ihn eine ganze Stund in Wasser sieden. Nachdem die Bolenta genug gesotten, nehme sie heraus, schneide es in Schnitten, lege sie auf eine Schüssel, bestreue sie mit gerösteten Semmelbröseln, und geriebenen Parmesankäß, mache wieder eine Lage von Schnitten und bestreue es wieder mit den vorigen, und

so bis es gar ist, dann brenne sie mit heissem Butter ab, und gebe sie auf den Tisch.

687. Bayerische Butter-Nudeln.

Lege von einer halben Kreuzer Semmel, wovon die Rinde abgerieben wird, die Schmollen in ein halbes Seidel siedendes Obers, laß es weichen und auskühlen, dann schlage drey Eyer daran, und thue zwey löffelvoll Germ, und einen halben Vierling Butter darein, rühre es wohl untereinander ab, und gebe es unter ein halbes Pfund Mehl, mache einen ganz leichten Teig an, und lasse ihn gut gehen. Alsdann mache in einer gleichweiten Pfanne zwey Theile Butter, und einen halben Theil Schmalz warm, aber nicht heiß, schlage mit einem Löffel den Teig in der Form runder Nudel darein, doch nicht zu viel, denn sie laufen groß auf, und dürfen sich nicht anrühren, backe sie langsam, wende sie um, damit sie gleiche Farbe bekommen, bey dem Anrichten kannst sie mit Zucker bestreuen.

688. Dampfnudeln.

Nimm in eine Schüssel ein Pfund Mehl, und mache ein Dämpfel mit einen halben Seidl warmer Milch an, laß es gut gehen. Hernach nimm in ein Häferl sieben Loth zerlassenes Schmalz, zwey ganze Eyer und zwey Eyerdotter, ein halbes Seidl warme Milch und Salz dazu, schlage und sprudle alles wohl ab, und giesse es in das Dämpfel, arbeite den Teig so lange, bis er vom Löffel fällt, vermische Weinbeerln darunter, walge den Teig Finger dick aus, und stich

mit einen Becherl runde Blatteln aus, lege sie auf ein mit Mehl bestaubtes Tuch, und lasse sie gehen. Richte in eine Reine Milch, ein Ey grosses Stückel Schmalz darein, lasse es sieden, lege die Nudeln darein, decke sie zu und lasse sie kochen, wenn sie fertig, richte sie an, und bestreue sie mit fein gesähten Zucker.

689. Dukaten-Nudeln.

Thue in eine Schüssel ein halbes Pfund Mehl und nicht gar ein halbes Seidl Obers, welches nur laulicht seyn darf, zwey Löffelvoll gewässerte Germ, ein halbes Viertelpfund zerlassenen Butter, fünf Eyerdotter, sprudle alles wohl ab, schütte es an das Mehl und mache den Teig an, salze ihn, und schlage ihn recht ab und bringe ihn auf das Nudelbret, bestreue dieses mit Mehl, und walge den Teig stark Messerrücken dick aus. Sodann steche mit einem Model runde Blatteln aus, lege sie auf ein Tuch, decke sie zu und lasse sie gehen. Dann gebe in eine Reine Fingerglied hoch süsses Obers, wenn es siedet, lege die Nudeln darein, schmiere sie in der Höhe mit Butter, bestreue sie wohl mit Zucker, decke sie zu, und gebe unten und oben Glut, doch unten mehr, und backe sie schön mit Rameln heraus.

690. Zimmet-Nudeln.

Treibe ein viertelpfund Butter oder Schmalz in einer Schüssel recht pflaumig ab, rühre fünf ganze Eyer und fünf Eyerdotter darein, giesse ein halbes Seidl laulichten Ram, und vier Löffelvoll gewässerte Germ nach und nach daran, säe ein Pfund feines Mehl darein, treibe den Teig recht stark ab,

sodann thue ihn auf das mit Mehl eingestaubte Nudelbret heraus, walge ihn Finger dick aus, steche ihn mit einem Biskotenmodel aus, mische einen halben Vierling gesiebten Zucker, und Zimmet untereinander, schmiere eine grosse Kasserol, oder eine Tortenblatte sammt Reif mit Butter, lege den Boden, des Geschirrs, mit Nudeln voll an, überstreue sie mit dem gemischten Zucker und Zimmet, dann wieder eine Lage Nudeln. Bestreue sie abermal, und so fort, auf der Höhe aber muß Zucker und Zimmet das letzte seyn, und so setze es in einem Backofen, und gebe acht, daß sie unten schöne Ramel bekommen, wenn sie sodann fertig, so richte sie gleich an.

691. Eyerdotter-Nudeln.

Hiezu nehme ein Pfund Mehl in eine Schüssel, und Salze es, schlage zehen Eyerdotter in ein halbes Seidel Milch mit vier löffelvoll Germ, sprudle es gut miteinander ab, und mache den Teig damit an, schlage ihn wohl und gut ab, mache Nudeln daraus, und gieb ihnen die Form der Topfennudeln. Gebe in eine Reine Querdaumenhoch Milch, lege ein Stückel Butter darein, und sodann die Nudeln. Gieb oben und unten Glut, doch unten gar wenig, sind sie fertig, so steche sie mit einem Schäufelchen voneinander, richte sie auf eine Schüssel, und gebe Milch mit Zucker besonders in eine Schaale.

692. Finger-Nudeln.

Röste Semmelbröseln im Butter, und vermische

sie mit schönem Mehl, mit süssen gutem Obers und zwey bis drey Eyer, hievon mache einen Teig und arbeite ihn wohl ab, mache Finger lange und eben so dicke Nudeln davon, lasse sie in gesalzenem siedenden Wasser kochen, wenn sie fertig, so richte sie auf eine Schüssel, nnd gebe in Butter geröstete Semmelbröseln und Butter darüber, und so gebe sie auf den Tisch.

693. Germnudeln mit Mandeln.

Siede zwanzig Krebsen im Salzwasser, löse die Schwänze aus, und von den übrigen mache Krebsbutter, lasse ihn auskühlen, die Schwänze schneide indesen klein, und stosse einen halben Vierling abzogene Mandeln. Nehme in ein Häferl ein halbes Seidl Obers, einen kochlöffelvoll Krebsbutter, ein ganzes Ey und drey Eyerdotter, sprudle alles untereinander ab, laß es etwas warm werden, und mache mit diesen einen Teig von schönen Mehl an, rühre den halben Theil von den gestossenen Mandeln, und geschnittenen Krebsschwänzen, unter den Teig und salze ihn. Hernach mache Daumen grosse Nudeln, lasse sie auf einen Tuch an einen warmen Ort gehen, giesse in eine Reine Fingerglied hoch süsses Obers und Krebsbutter, siede die übrigen Mandeln und Krebsschwänze darinnen. Wenn die Nudeln gegangen, so nehme die Reine vom Feuer, lege die Nudeln darein, gieb unten und oben Glut und lasse sie auskochen.

694. Besonders geschnittene Nudeln von Eyerfladen.

Mache einen Teig von schönen Mehl, netze ihn mit

Milch und Eyer, ganz dünn, lasse Schmalz in einer flachen Pfanne heiß werden, schütte es aber wieder heraus, nur daß die Pfanne davon benetzet ist, schütte von den Teig etwas hinein, und laß ihn auseinander rinnen, daß er ganz dünn wird. Backe mehr solche Flecke heraus, lasse sie auskühlen, dann rolle sie zusammen, und schneide sie wie geschnittene Nudeln, koche sie in Fleischbrühe oder in einer guten Erbsensuppe. Man kann sie auch in Milch, Zucker und Zimmet sieden lassen.

695. Abgetriebene geschnittene Nudeln.

Mache von einen ordinären Nudelteig mit drey Eyern geschnittene Nudeln, siede sie in der Milch recht dick, lasse sie wohl auskühlen. Treibe ein viertelpfund Schmalz recht pflaumig ab, rühre sechs ganze Eyer jedes wohl verrührt daran, und dann die kalten Nudeln hinein, gieb Zucker, Zimmet, und klein geschnittene Zitronenschaalen dazu. Bestreiche eine blecherne Schüssel mit Butter, ziehe einen blechernen Reif eben mit Butter wohl geschmiert darum, thue die Nudeln darein, und backe sie so aus den Backofen.

696. Topfen-Nudeln, oder Strudeln.

Mache in einer Amulet oder flachen Pfanne Eyerflecken, so viel man Topfennudeln haben will, zerdrücke den Topfen mit einem Kochlöffel in einer Schüssel recht gut, treibe ein Stück Butter mit den Topfen recht fleißig ab, mische nach und nach vier ganze Dotter von Ey und drey ganze Eyer darunter, ein wenig

in Milch geweichte Semmelschmollen, Weinbeer und Rosinen, alles wohl miteinander abgemischet. Sodann fülle die Eyerflecken mit dieser gemachten Fülle, rolle sie zusammen, thue auf eine Schüssel ein Stück Butter und sauern Ram dazu, stelle sie auf gelindes Kohlfeuer, unten und oben Glut, und so lasse sie schön heraus backen, sind sie fertig, so bestreue sie mit feinen Zucker, und gebe sie so auf den Tisch.

697. Germkipfeln.

Hiezu werden zwölf Loth gut und wohl gewässerter Butter genommen, zwey ganze Eyer und vier Dotter, zwey löffelvoll Germ samt einen Seidel Obers und zehen Loth Mehl, arbeite den Teig wie den Butterteig, walge den Teig fein aus, mache dreyeckigte Fleckein daraus, und fülle diese mit Eingemachten nach Belieben, von was immer einer Gattung es seye, rolle sie zusammen, lege sie auf Papier an ein warmes Ort und lasse sie gehen, schlage Eyerklar ab, bestreiche sie damit, bestreue sie mit groben Zucker, und backe sie schön in guten frischen Schmalz.

698. Gebackene Grießnudeln.

Nehme ein Stückel Schmalz in der Grösse eines Ey, lasse es in einem Reindl recht heiß werden, und streue sodann ein halbes Seidel Grieß darein, röste ihn gelblicht, alsdenn schütte eine halbe Maaß Milch daran, siede es recht dick und lasse es in einer Schüssel auskühlen, doch muß darunter immer gerührt werden, damit es nicht knollicht wird. Ist er genug ab-

gekühlt, so schlage vier ganze Eyer und eben so viel Eyerdotter daran, verrühre eins um das andere recht gut, und gebe drey kochlöffelvoll Germ darunter, salze es, und streue Mehl darunter, tunke den Finger in Mehl ein, tupfe auf den Teig, und wenn er sich nicht mehr anhängt, so ist es Mehl genug, arbeite mit einen Löffel den Teig recht ab, staube das Nudelbret mit Mehl ein, gebe den Teig darauf, treibe ihn mit der Hand in die Länge, schneide Finger breite Nudeln, lege sie auf ein eingemelbtes warmes Tuch, mache in der Mitte einer jeden Nudel einen Schnitt, stelle sie an ein warmes Ort, decke sie mit einen warmen Tuch zu, aber lasse sie nicht gar zu viel gehen, und so backe sie langsam aus dem heissen Schmalz, lege sie auf eine Schüssel, bestreue sie mit Zucker, und so gebe sie auf den Tisch.

699. Nudeln in Obers.

Mache den gewöhnlichen Nudlteig, walge ihn aus und schneide die Nudeln nicht gar fein, siede sie in Wasser ab, laß sie aber nur einen kleinen Sud aufthun, seihe sie gleich wieder ab, und begiesse sie durchaus mit frischen Wasser, und lasse sodann durch einen Seiher das Wasser ablauffen. Setze in ein Kasserol süssen Ram übers Feuer, laß ihn sieden, thue die Nudeln hinein, salze sie ein wenig, und lege ein Stückl Butter dazu, nehme sie vom Feuer und setze sie in Ofen, daß sie oben und unten Farbe und Rinde bekommen, sind sie fertig, so steche sie mit dem Nudelschäufel heraus, richte sie ordentlich auf eine

Schüssel, lege die Rameln oben darauf, und gebe sie zu Tisch.

700. Eingerührtes von Eyern.

Schlage Eyer, so viel man will, in ein Geschirr, salze und pfeffere sie, gebe klein geschnittenes Petersilgrün darunter, und sprüdle sie wohl ab, thue Butter in ein Kasserol, laß ihn heiß werden, und giesse die Eyer darein, rühre sie mit dem heissen Butter ab doch nicht zu stark, lasse sie auch nicht zu lange auf dem Feuer, damit sie nicht zu fest werden. Sodann gieb es auf eine Schüssel, thue das Kasserol nochmal auf das Feuer, und lasse dasjenige, was darinnen geblieben ist, zu Ramel werden, diese nehme mit einem Rudlschäuferl heraus, und belege die Eyer oben damit. So kann man unter die Eyer, welche auf diese Art als Eingerührtes gegeben werden, Schampions, wenn selbe fein geschnitten und gepfeffert worden, Parmesankäß gerieben, rein gewaschene und ausgegrätete kleingehackte Sardellen geben, wie auch Häringe, wenn selbige gebräuchlich hergerichtet, und klein geschnitten sind, nur mit dem Unterschied, daß die Eyer sodann auf beyden Seiten umgewendet werden.

701. Harte Eyer nach deutscher Art.

Die Eyer werden hart gesotten, abgeschället und in ein frisches Wasser geleget. Nun nehme einen guten Theil Sauerampfen, und etwas Körbelkraut,

wasche alles recht sauber, und wiege es recht klein zusammen, lege in ein Kasserol ein Stück frischen Butter, und lasse die Kräuter auf der Glut darinnen anlaufen, lege auch einen ganzen Zwiebel dazu, staube ein wenig Mehl daran, und gebe gute Erbsensuppe daran, und so laß es kochen. Indessen nehme die Eyer aus dem frischen Wasser, und leg sie in ein warmes, wenn sie sodann durchaus erwärmet, so schneide sie in Mitte voneinander, gieb Salz und Pfeffer in die Soß, nehme etliche Eyerdotter und rühre sie unter die Kräutersoß mit ein wenig Muß-katnuß, richte sodann die Kräuter-Soß in eine Schüssel, und die Eyer nach Ordnung darauf, und so richte sie auf den Tisch.

702. Gerührte Eyer mit Spargel.

Man schneidet Suppen-Spargel in Glied lange Stücke, siede sie in gesalzenem Wasser weich, giesse sie in einem Seiher ab. Alsdenn rühre Eyer und Ram untereinander, lasse in einem Kasserol, welches aber nicht zu tief seyn darf, oder in einer flachen Pfanne Butter zergehen, aber nicht heiß werden; thue nebst etwas Salz die Eyer und Spargel hinein, rühre sie so lang bis die Eyer bestehen, alsdenn richte sie an.

703. Eingerührtes mit Sardellen.

Lasse vier Loth Sardellen eine Stunde wässern, wasche sie sauber, und gräte sie aus, und schneide sie ganz klein, nach diesen lasse in einer flachen kleinen Reine ein Stück Butter zergehen, thue zuerst

die Sardellen darein, rühre sie wohl durcheinander, zerklopfe acht Eyer mit ein wenig Mußkatenblüthe und Salz recht stark, thue sie zu den Sardellen, und rühre sie auf Kohlen so lange, bis die Eyer bestehen, dann richte sie an.

704. Kaiserkuchen.

Weiche für drey Kreuzer weisses Brod, wovon die Rinde abgerieben wird, in Wasser ein. Stosse einen Vierting abgezogene Mandeln recht fein, rühre sie mit einem Viertelpfund und sechs bis acht Eyerdottern an, drücke das eingeweichte Brod recht aus, und gieb es darunter, nebst klein geschnittenen Zitronenschaalen, rühre alles wohl durcheinander. Nun schlage das weisse von den Eyern zu Schnee, rühre eine kleine handvoll Weinbeerln auch dazu. Indessen mache in einer Pfanne ein Stück Schmalz heiß, giesse den Kuchen so hinein, daß er drey starke Finger dick wird, und laß ihn auf Kohlen langsam backen. Ist er auf einer Seite gelb, so decke eine Schüssel darauf, und stürze die Pfanne um, so, daß der Kuchen auf der Schüssel liegen bleibt, thue wieder frisches Schmalz in die Pfanne, lege den Kuchen auf dieser Seite darein, wo er noch nicht braun ist, und lasse ihn so backen. Man kann diesen Kuchen auch in einem Gugelhopfbeck backen, und wenn er angerichtet ist, mit Zucker bestreuen.

705. Aepfelkücheln.

Nehme acht Eyer, zwölf löffelvoll weisses Bier,

und einen löffelvoll gute Germ, Zucker und Zimmet nach Belieben und Mehl nach Gutgedünken. Hievon machet man einen etwas dicken Teig, und diesen lasse gehen. Dann schäle die Aepfel, und schneide sie in Scheiben, diese wende in dem Teig um, eine nach der andern, und so backe sie in heissem Schmalz schön lichtbraun heraus, bestreue sie mit Zucker, und so sind sie fertig. Oder: Nehme drey Theile Mehl und einen Theil fein geriebenen Zucker, schlage Eyerweis wohl ab, mische es unter das Mehl, welches schon mit dem Zucker vermischet seyn muß, gebe etwas Wein dazu, und schlage den Teig wohl ab, nur daß er nicht zu dünn wird, kehre die Aepfelscheiben darinnen um, und backe sie so, wie die vorigen heraus, lege sie auf Flußpapier, daß sich das übrige Fett hineinziehet, und gebe sie warm auf den Tisch.

706. Sehr gute Waffeln.

Nehme ein Pfund feines Mundmehl, ein Pfund Butter, diesen lasse zergehen, mische das Mehl darunter, und schlage es eine Stunde ab, daß es zum Schaum wird, dann rühre sechs frische Eyer eines nach dem andern darunter, endlich ein Seidl warme aber nicht heisse Milch und etwelche löffelvoll gute weisse Germ (welche zu allen übrigen Mehlspeisen, wozu man Germ brauchet erfordert wird). Wenn also alles wohl untereinander abgetrieben ist, so decke den Teig mit einem Tuch zu, und lasse ihn gehen. Indessen hitze im Kohlfeuer das Waffeleisen, doch mache es nicht zu heiß und glühend, bestreiche es inwendig

durchaus wohl mit Speck, giesse sodann etwas von dem Teig hinein, und drücke das Eisen zusammen, setze es wieder ein wenig auf ein langsames Kohlfeuer, wende das Eisen von einer Seite zur andern, und gebe sodann die Waffel heraus, und so mache es mit denen übrigen, bis du fertig bist, gebe sie dann warm, und bestreue sie mit Zucker. Hiebey ist aber zu bemerken, daß, wenn etliche Waffeln herausgebraten sind, man das Eisen wieder frisch mit Speck schmieren, und etwas mehr warm machen muß.

707. Waffeln ohne Germ.

Es muß ein starkes Seidl recht gutes Obers zu lautern Schaum geschlagen werden, sodann werden vier Eyerdotter einer nach dem andern darunter gearbeitet, und ganz nach und nach drey händevoll von schönstem Mehl darein gerührt, und so auch ein halbes Viertelpfund zerlassenen, aber ja nicht warmen, Butter dazu gemischet. Dann schlage das Weisse von den vier Eyern zu Schnee, vermische es mit Salz so viel als nöthig, und mische es unter den Teig. Backe die Waffeln, wie die vorigen, und bestreue sie sodann mit Zucker und Zimmet. NB. Bey den Waffeln ohne Germ ist zu bemerken, daß man den Teig probieren muß. Ist die erste Waffel zu dick und schwer, so muß man den Teig etwas dünner machen.

708. Guglhopfen in Schmalz gebacken.

Wenn man einen übrig gelassenen Gugelhopfen hat, schneidet man guten Fingers dicke Stückeln herab, und

machet daraus zwey Finger breite und dreymal so lange Stückeln; dann leget man diese Stückel in eine flache Schüssel, schlagt drey Eyer mit einer kaffeeschaalen voll süssen Ram ab, thut einen löffelvoll Zucker dazu, und schüttet dieses über die in der Schüssel befindlichen Stückeln, so, daß sie ganz damit angesogen werden. Sodann backet man sie schnell aus heissem Schmalz, bestreuet sie mit Zucker und Zimmet, und trägt sie auf. Will man aber, so machet man eine süsse kräftige Weinsoß darüber.

709. Spritz-Strauben.

Man siedet in einem Seidel Milch ein kleines Stückel Butter, und eben so viel Zucker, säe unter stätem Rühren von feinstem Mehl soviel hinein, bis der Teig ganz dick ist. Wenn er sich auf dem Feuer zu trocknen anfängt, so thue ihn in eine Schüssel, saltze ihn ein wenig, und rühre nach und nach vier bis fünf Eyer darein. Dann wird das Schmalz in einer Pfanne, welche so groß als man sie zu Strauben braucht, nicht gar zu heiß gemacht; die Straubensprizen halb voll gefüllt, und in der Rundung in der Pfanne gedrückt, und unter stätem Rütteln langsam gebacken. Bey der ersten Strauben kann man schon sehen, ob selbe zu schwer werden, welches man hieraus kennen kann, wenn die Strauben nicht in der Höhe bleibet, ist der Teig zu dünn, so fällt die Strauben nach dem Backen zusammen. Dahero ist wohl acht zu haben, daß man gleich bey dem Anrühren, den Teig nicht zu dünn mache. Man kann

dem Teig mit einem halben oder ganzen Ey immer noch helfen. Sind nun die Strauben fertig, so gebe sie auf eine Schüssel ordentlich, und mit Zucker bestreut.

710. Ganze gebackene Aepfel.

Schäle gute nicht gar zu große Aepfel, so viel man will, schneide oben das Blatt weg, und steche alsdann den ganzen Butzen heraus; fülle sie mit feingewiegten Mandeln, gelbgeröstten Semmelbröseln, kleinen Weinbeerln, Zucker und Zimmet, feuchte dieses mit ein wenig Wein an, mache sodann die Blatte mit einem recht feinen Hölzel wieder darauf, rühre einen Teig an, wie bey den Aepfelkücheln ist angezeigt worden; kehre die Aepfel darinnen um, backe sie nicht gar zu heiß heraus, lasse sie ganz langsam eine schöne Farbe bekommen und fertig werden, bestreue sie mit Zucker und Zimmet, bestecke sie mit feingeschnittenen Mandeln, und so man will, gebe eine gute Weinsoß darüber.

711. Gebackene Zwetschgen.

Wenn man dürre Zwetschgen backen will, so muß man sie zu erst überkochen, und die Kerner herausnehmen, sind aber die Zwetschgen frisch, so nehme die Kerner heraus, und fülle in jede, sie seyen gedörrt, oder frisch, eine abgezogene Mandel. Alsdann mache von vier löffelvoll Mehl, einen oder zwey Eyerklar und Wein einen Teig in der Dicke, wie bey den

Aepfelküchelteig gewöhnlich; tuncke die Zwetschgen eine nach der andern darein, backe sie in heißgemachtem Schmalz schön gelb heraus, und wenn sie vom Schmalz abgelaufen, so bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

712. Schneeballen.

Man sprudle zwey ganze Eyer und zwey Eyerdotter, zwey löffelvoll süsse Milch ein wenig Salz, und soviel als ein halbes Hünnerey groß zerlassenen Butter wohl untereinander, rühret es mit Mehl zu einem festen Teig, walget den Teig auf dem Rudelbrett in der Größe eines kleinen Tellers, dann schneidet man mit einem Messer Finger breit auseinander darein, doch muß die Teigplatte ganz bleiben; alsdann nehme einen Kochlöffel und fahre durch die Schnitt, daß ein Streif von Teig oben, den andern unten bleibt, lege sie alsdann eines nach dem andern in recht heißes Schmalz, backe sie blaßgelb heraus, und bestreue sie mit Zucker.

NB. Zu bemerken ist, daß zu zwey oder drey dergleichen Schneeballen in vorbemerkter Größe, ein Ey gerechnet wird.

713. Zucker-Kücheln.

Vermische drey gute löffelvoll Mehl mit drey Eyer, ein wenig Zucker, nach Gutdüncken Salz und Milch, schlage alles wohl ab, mache sodann Schmalz in einer Pfanne heiß, und lasse einen eisernen Löffel darinn heiß werden, steche damit den Teig in runder

Form heraus, und lege ihn in das Schmalz, backe die Kücheln unter schütteln schön lichtbraun, bestreue sie mit Zucker und so sind sie fertig.

714. Faßnacht-Kücheln.

Vermische zwey abgesprudelte Eyer und ein Ey grosses zerlassenes Stückel Butter unter ein Pfund Mehl, Salz, ein wenig Milch, zwey löffelvoll Germ, vermische alles wohl untereinander, schlage und arbeite den Teig so lange ab, bis er sich vom Löffel schällt, rühre eine Handvoll reine Weinbeerln darunter, und laß ihn sodann gehen. Alsdann bereitet man sich ein kleines Schüsserl mit zerlassenem Schmalz, netzet die Finger damit jedesmal ein, und nimmt kleine runde Stückeln aus dem Teige, backet sie in heißem Schmalz heraus, bestreue sie mit Zucker und gebe sie warm. NB. Dieser Teig kann auch ausgewalget werden, mache davon zwey Messerrücken dicke Flecken, rädle oder schneide viereckige Stückeln aus dem Teig und backe sie heraus. Oder:

Nehme ein klein gemessenes Seidel Milch, zwey Eyer und Salz, sprudle sie recht ab, und rühre so viel Mehl darein, bis er so ist, daß man ihn auswalgen kann. Walge sodann eine große Platte von dem Teig aus, belege die Hälfte davon mit einem Viertelpfund zerschnittenem Butter, schlage die andere Hälfte des Teiges darüber, und so überschlage den Teig dreymal, dann walge ihn einen guten Messerrücken dick aus, mache mit dem Rädel drey oder viereckige Fleckeln, und backe sie heraus.

715. Süsse Faßnacht-Kücheln.

Nehme drey Eyerdotter, einen löffelvoll Zucker, zwey löffelvoll Rosenwasser und einen löffelvoll süssen oder sauern Raum, vermische alles dieses mit so viel Mehl, daß selbes auf dem Nudelbret kann gearbeitet, und ausgewalget werden. Wirke dieses Mehl zusamen, und arbeite den Teig wohl ab, mache zwey Laibeln daraus, und mache aus jedem einen Flecken in der Rundung, lege diese zwey Flecken wieder aufeinander, und walge sie noch einmal aus, sodann schneide groß oder klein viereckige Stückeln, und backe sie schön aus dem heißen Schmalz, bestreue sie mit Zucker und gebe sie warm.

716. Gugelhopf ohne Milch.

Treibe ein halbes Pfund Schmalz recht fein ab, schlage acht ganze Eyer eines nach dem andern recht wohl verrühret, daran. So oft ein Ey darinnen ist, nehme einen guten löffelvoll Mehl, und sodann drey löffelvoll Germ, welche aber gut und wohl abgewässert seyn muß, und arbeite es fleissig ab. Drey löffelvoll Zucker, mische recht klein geschnittene Zitronenschaalen darunter, schmiere das Gugelhopfbecken mit Butter oder Schmalz recht aus, bestreue es mit feinen Semelbröseln, fülle das Abgerührte hinein, und und lasse es an einem warmen Orte gehen, sodann backe es schön heraus.

717. Den sogenannten Linzerteig zu machen.

Nehme auf ein Nudelbret halb Mehl und halb

gestossenen Zucker, die Schaalen von einer Zitrone auf Zucker abgerieben, so schwer Mehl und Zucker gewogen, so viel Butter gebe auch dazu, etwelche gesottene Eyerdotter recht fein geschnitten, etliche bittere und süsse Mandellaibeln mit etlichen Bisquit fein gestossen, drey rohe Eyerdottern, mache und arbeite diesen Teig mit der Hand zusamen, daß er recht fein wird. Hieraus kann man große und kleine Torten machen. Oder backe ihn in kleinen Pasteetenmödeln, oder fülle etwas süsseres darein, aus diesem Teig kann man allerley machen, nur darf er bey dem Backen in keine starke Hitze gebracht, sondern er muß still und langsam gebacken werden. Diesen Teig kann man auch mit Zucker, Zimmet, Zitronenschaalen, rohe Eyer und Butter machen, wenn man ihn nicht so gut wie erstern haben will, er ist zwar auch gut, aber nicht so fein.

718. Brandteig zu machen.

Lege in ein Kasserol ein Stück frischen Butter, gebe Milch oder Wasser und Zitronenschaalen daran, lasse es wohl aufsieden, sodann rühre feines Mehl darein, daß der Teig aber recht dick wird, und lasse ihn auf dem Feuer wohl abtrocknen, sodann lasse ihn abkühlen. Nehme die Zitronenschaalen heraus: schlage Eyer daran, die Hälfte ganze, die Hälfte Eyerdotter, etwas Salz dazu, und so arbeite den Teig, so viel als immer möglich, recht fleißig ab. Mit diesen Teig kann man mehr dann zwanzigerley Backereyen formiren, es kommt nur auf den Gedanken an, wie

man ihn brauchen, und zu was man ihn formiren will. Man kann damit Backereyen aus dem Schmalz, oder in dem Ofen machen, oder auch im Kasserol, kurz es stehet jeder in ihrem Belieben nach Gutbefinden hievon all möglichen Gebrauch zu machen. Will man kleine Pasteteln machen, so fülle man einen kleinen Model. Backet sie heraus, machet sodann oben eine Höllung hinein, und füllet sie mit süssen Eingemachten, und so weiters.

719. Germkrapfeln.

Nehme zwölf Loth gut abgewässerten Butter, zwey ganze Eyer und vier Eyerdotter, zwey löffelvoll Germ, ein Seidl Obers, mache mit zehen Loth Mehl den Teig, wie den Butterteig, walge ihn schön dünne aus, mache dreyeckigte Fleckeln daraus, fülle Eingemachtes hinein, rolle es zusammen, und lege es auf Papier, lasse es gehen, nehme Eyerweiß, bestreiche sie, bestreue sie mit groben Zucker, und backe sie schön.

720. Böhmische Germgolatschen.

Schneide ein viertelpfund Butter in anderthalb Pfund Mehl, sprudle ein viertel Seidl laulichte Milch mit einem Ey, und drey löffelvoll Germ gut ab, mit diesen mache den Teig wohl zusammen, und arbeite ihn so, bis er glatt wird, salze ihn, und walge ihn sodann kleinen Fingerdick aus, drücke runde Scheiben mit einem Trinkglas aus, lasse sie gehen, bestreiche sie mit Eyerklar, streue Zucker darauf, und backe sie.

NB. Man kann aus diesem Teig Stängeln und Strizeln formiren, und eine Gestalt nach Belieben geben.

721. Mürbe Krapfeln.

Stosse in einem Mörser etwas Ochsenmark mit etlichen Eyerdottern, ein Stückel Zitronat, etliche bittere Mandellaibeln, wie auch etliche Bisquit, ein wenig Zimmet, eine auf Zucker geriebene Zitronenschaalen, stosse dieses alles recht fein zusammen, mache einen mürben Teig, und walge ihn aus, bestreiche das ausgewalgte Blatt mit Eyern, lege von dem Zerstossenen kleine Portionen, wie eine kleine Nußgroß darauf, lege ein anderes Blatt vom nemlichen Teig darüber, und drücke es zusammen, wie die Portionen sind, steche sie mit einem kleinen Ausstecher aus, thue sie schön gelb backen, richte sie in eine Schüssel, streue fein gestossenen Zucker darüber, und gebe sie warm auf den Tisch. Ist eine besonders geschmackvolle Speiß.

722. Schnee-Krapfeln.

Gebe eine handvoll Mehl auf ein Nudlbret, und ein wenig Butter, zwey Eyerdotter und Salz, mache den Teig mit sauren Ram an, treibe ihn dünn aus, fülle süsses Eingemachtes darein, und schneide sie mit dem Nudlrädl gleich, und klein aus, backe sie in Schmalz schön gelb heraus, richte sie auf eine Schüssel, bestreue sie mit Zucker, und gebe sie warm auf den Tisch.

723. Pfundnudeln.

Auf ein Pfund schönes Mehl muß man zehen Eyerdotter, süsses Obers, drey bis vier löffelvoll Germ nehmen; mache einen guten festen Teig an, schlage und arbeite ihn, bis er sich vom Löffel schält, hernach mache Strizln nicht gar zu dick, und schneide die Nudeln herunter, lege sie auf ein Tuch mit Mehl besäet, und laß sie gehen, lasse Butter in einer Reine heiß werden, lege die Nudeln hinein, gebe unten und oben Glut, und backe sie schön.

724. Baumwoll-Nudeln.

Nehme auf ein Pfund Mehl zehn Eyerdotter, zwey bis drey löffelvoll Germ, süsses Obers und Salz dazu, schlage den Teig untereinander ab, aber mache ihn nicht zu gering, doch auch nicht zu fest, wenn er vom Löffel fällt, mache die Nudeln Daumen dick und Finger lang, lasse sie gehen; dann setze in einem Kasserol drey Seidel Obers auf das Feuer, wenn es siedet, gebe zwölf Loth Butter hinein, und dann die Nudeln, aber nur eine Lage zimlich aneinander, gieb unten und oben Glut, und lasse sie schön milchig, in einer halben Stunde, sind sie ausgekocht, bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

725. Krebs-Schnecken.

Wenn ein halbes Pfund Krebsbutter pflaumig abgetrieben ist, so schlage zwey ganze Eyer und sechs Eyerdotter eines nach dem andern darein, dann ein halbes Seidel Germ, ein halbes Seidel laulichte Milch, Salz,

und ein Pfund Mehl, schlage den Teig wohl ab, walge ihn halb Finger dick aus, bestreiche die Fleckeln mit Krebsbutter, bestreue sie mit Zucker und kleingeschnittenen Krebsschweifeln, rädle drey Finger dick breite Streifeln, rolle sie zusammen, schmiere ein Beck mit Krebsbutter, lege sie hinein, lasse sie gut gehen, dann backe sie langsam, stürze sie auf die Schüssel, zuckere sie, und gieb sie so zur Taffel.

726. Kapuziner-Kipfeln.

Mache mit einem Ey Wasser und Mehl einen Nudelteig an, walge ihn recht fein aus, hernach nimm überbrennten Haußen oder Hechten, suche die Gräten wohl heraus, und schneide ihn recht fein zusammen, mache von einem Ey ein festes Eingerührtes, Schneide es, und rühre es mit einem Stückel Butter und einem ganzem Ey ab, gieb etwas Semmelbröseln, das Geschnittene hinein, Salz und Mußkatenblüthe dazu, schneide von dem Teige viereckige Fleckeln, gieb den Fasch in die Mitte, schmiere die Ecke mit Eyerdotter, rolle es zusamen, übersiede es in Milch, gieb sie in die Schüssel, mache einen Ranft von Teig, die Kipfeln darein, sprudle die Milch worin sie gesotten haben mit Eyer ab, und gieß es darüber, gieb unten und oben Glut, lasse sie schön gelb werden, schmiere sie in der Höhe mit Butter oder Krebsbutter, und so trage sie auf.

727. Schöner und besonders ansehnlicher Gugelhopf.

Nehme ein viertelpfund Butter, und ein viertel-

pfund Schmalz, treibe es recht pflaumig ab, hernach nehme ein halbes Pfund Mehl, ferner zehn Eyer und acht Dotter, rühre eines nach dem andern hinein, gieb Anfangs unter dem Rühren immer einen löffelvoll Mehl nach jedem Ey darein, am Ende gieb drey löffelvoll Germ daran, und allezeit einen löffelvoll Mehl; salze den Teig, und gieb auch ein Loth Zucker darunter, schmiere ein Becken mit Butter, besäe es mit Semmelbröseln, fülle den Teig darein, und backe inh.

728. Abgetriebenes Semmelpfanzel.

Treibe ein halbes Viertelpfund Schmalz oder Butter schön pflaumig ab, rühre ein ganzes Ey und zwey Eyerdotter darein, salze es, gieb einen löffelvoll Milch und würflicht geschnittene Semmel dazu, setze ein wenig Schmalz in einer Reine auf das Kohlfeuer, lasse es heiß werden, gieb Obiges hinein, bräune es auf beyden Seiten, siede es in Fasten- oder Fleischbrühe, gieb es in dieser oder jener Soß, oder gieb es trocken, oder siede es in Milch, und gebe es damit.

729. Scheiderhauffen.

Schneide Semmelschnitten, so viel als du willst, und giesse auf die Semmelschnitten süsses Obers mit Eyern abgesprudelt, salze es ein wenig, lasse es gut anziehen, schmiere eine Reine mit Butter oder Schmalz, lege eine Lage Semmelschnitten, hernach rein gewaschene und wieder abgetrocknete Zinneben und Weinbeerln, gestistelte Mandeln, klein geschnittenen Zitr-

nat, ein wenig Butter, wieder eine Lage Schnitten, und so fort, bis es gar ist hinein, gebe unten und oben Glut, und backe es schön.

730. Ein Muß von weißen Brod auf besondere Art.

Schneide ein weisses Brod so dünn, wie Suppenschnitteln, giesse ein Seidl siedende Milch darüber, und lasse es eine halbe Stunde stehen. Dann sprudle etliche Eyer mit etwas Schmalz ab, mache etwas Schmalz in einem Becken heiß, thue das Gerührte hinein, giesse auf dieses wieder etwas Schmalz, setze es in Backofen, lasse es schön langsam ausbacken, und trage es auf.

731. Gefüllter Flecken von Butterteig.

Mache einen ordinären Butterteig, walge ihn Messerrücken dick aus, gieb ihn auf ein flaches Blattel, dupfe ihn mit einem Messer, fülle oder belege den ersten Flecken mit gedünsten Aepfeln, Weinbeerln und Zibeben, dann wieder einen Flecken, wieder eine Fülle nach Belieben, und so oft ein Flecken aufgeleget wird, kann man ein anderes Gefüll geben, auf das oberste kann man Pflaumen, oder mit Zucker gedünstete und abgezogene Zwetschgen, oder Brunellen geben, bestreue sie mit Zucker, und lasse sie bey gelinder Hitze im Ofen, oder in der Tortenpfanne ausbacken.

732. Erdäpfelschmarn mit Ram.

Die Erdäpfel werden gesotten und geschält, in runde Blätteln geschnitten, und sodann in ein Kas-

ferol, nebst einem Stücke frischem Butter, gesalzen und gepfeffert, gethan, und so auf der Glut gedünstet, nachdem bestreue sie mit etwas Mehl, und gebe süsses Obers daran, lasse sie kochen, sprudle etwelche Eyerdotter ab, mische sie darunter, und wenn sie recht dick sind, so lasse sie kalt werden. Lege in ein anderes Kasferol ein Stück Butter, lasse ihn zergehen, gieb die kalten Erdäpfeln darein, stelle sie auf eine Glut, und lasse sie braten bis sie unten eine Rinde bekommen, wende sie mit einem Nudelschäufel um, und lasse sie auf der andern Seite wieder Rammeln bekommen, und dies mache so lange, bis sie fertig sind.

733. Celleri mit Ram und Eyern.

Diesen putze und schneide nach Belieben, blanschire und poßire ihn mit einem Stückel Butter und einer ganzen Zwiebel, staube feines Mehl daran, und lasse ihn sodann in süssen Ram aufkochen, gebe etliche Minuten vor dem Anrichten ein wenig fein geschnittenen Petersil, Salz, Pfeffer und Mußkatnuß dazu, rühre sie mit etlichen Eyerdottern an, und so gebe sie zu Tisch.

734. Eine Käßspeis.

Treibe einen Vierting Butter ab, schlage sieben Eyerdotter eines nach dem andern wohl verrührt, hinein, gebe so viel Mehl daran, als man zwischen vier Fingern erhalten kann, mehr ein Viertelpfund geriebenen Parmesankäß darunter, schlage von zwey Eyerklar einen Schnee, mische es durcheinander, fülle es

in eine blecherne tiefe Schüssel, und backe es langsam heraus.

735. Butterkoch.

Hiezu nehme 20 Loth Butter, treibe ihn recht wohl ab, 16 Eyer eines nach dem andern hineingerührt, 12 Loth Zucker, von einer Zitrone die Schaale klein geschnitten dazu, mache einen Reif von Teig herum, und lasse es schön heraus backen.

736. Butternudeln.

Gebe auf das Nudelbret anderthalbe Viertelpfund feines Mehl, zwey Eyerdotter, zwey mittlere Löffelvoll wohl gewässerte Germ, für einen Kreuzer Obers, salze es, und mache den Teig so in der Feste, daß man ihn auswalgen kann; hernach mache Messerrücken dicke Flecken, bestreiche diese mit zerlassenen Butter, rädle Finger lange Streifen, bestreue sie, wenn man will, mit Weinbeerln, rolle sie wie ein Wespennest zusammen, nehme eine blecherne Schüssel, gebe frischen Butter darein, stelle die Nudeln darauf, beschmiere den blechernen Ring um die Schüssel mit Butter, lasse die Nudeln gehen, siede für einen Kreuzer Obers, mache in der Mitte von der Schüssel zwischen den Nudeln ein Loch, daß man das gesottene Obers hineinschütten kann, und so backe sie eine Viertelstunde in einer nicht gar zu stark gehizten Tortenpfanne, so sind sie sicher fertig.

737. Feiner Teig von Mandeln zu allerley Backereyen.

Hiezu nehme sechs Loth abgezogene schöne Mandeln,

sechs Loth feinen Zucker, und zwey Eyerdotter, stosse es untereinander recht fein, das Gestossene mache mit feinem durchgesiebtem Zucker zu einem Teige, dann kann man daraus formiren was man will.

738. Germstrauben.

Gebe in einem reinen glasirten Hafen zwölf ganze Eyer, zwey Eyerdotter, zwey löffelvoll Germ, ein starkes Seidel Milch, und ein halbes Loth zerlassenes Schmalz und Salz, sprudle aber alles recht stark ab; sodann gebe nach und nach achtzehn Loth Mehl darein, setze das Malz gleich auf das Feuer, denn der Teig braucht gar nicht lang zu gehen, und wenn das Schmalz recht heiß ist, so backe die Germstrauben heraus, bestreue sie mit Zucker, und gebe sie warm.

739. Verlohrne Eyer mit Essigsoß.

Richte verlohrne Eyer auf eine Schüssel, sodann gebe in ein Kasserol ein Stück frischen Butter, laß ihn gelb werden, gieb etliche fein geschnittene Schalotten mit Petersil, Salz, Essig, und Pfeffer darein, lasse die Soß aufkochen, giesse sie über die Eyer, backe Petersil aus heissem Butter, bestreue die Eyer obenauf damit, und gebe sie warm.

740. Osterflecken zu backen.

Lasse in einer Schüssel zwey Pfund Mehl warm werden, thue in ein Häferl vier Eyerdotter, nicht gar eine halbe Maaß laulichtes Obers ein Viertelpfund

zerlassenen Butter, ein halbes Seidl gewässerte Grem, sprudle es untereinander, salze das Mehl, und giesse das Abgesprudelte in das Mehl, arbeite den Teig wohl ab, walge ihn vier Finger dick aus, lege ihn auf Blatteln, und laß ihn gehen, bestreiche ihn, wenn er genug gegangen, mit Eyern, und backe ihn schön heraus.

741. Eyerflecken.

Rühre in einem Häferl einen Kochlöffelvoll Mehl mit Milch wohl ab, schlage zwölf ganze Eyer darein, rühre sie wieder ab, treibe sechs gewaschene und ausgegrätete Sardellen wohl ab, und gebe sie darunter, lasse in einer Amuletpfanne Schmalz heiß werden, giesse von dem Abgerührten soviel darein, als der Eyerflecken groß werden sollte, und so laß es auf beyden Seiten ausbacken, oder giesse alles auf einmal hinein, lasse es auf einer Seite schön ausbacken, und dann wende es um, und wenn es so fertig so richte es an.

742. Gebackene ganze Eyer.

Stosse Schampions, grünen Petersil und Zwiebeln in einem Mörser recht fein. Nimm süsses Obers, und koche klein aufgeschnittene Semmeln darinnen, lasse sie stark versieden, und dann auskühlen, treibe ein Stückel Butter ab, thue die abgekühlte Semmel darunter, mische und treibe sie wieder recht fein ab, schlage vier ganze Eyer und sechs Eyerdotter daran, gieb das Gestossene darunter, salze und würze es, thue

so viel Semmelbröseln darunter, daß man aus dem Abgetriebenen Eyer formieren kann, schlage Eyer ab, und kehre die gemachten Eyer darinnen um, und backe sie in heissem Schmalz.

743. Englische Eyerspeis.

Mache verlohrne Eyer wie gewöhnlich, dann nehme eine Schüssel, schmiere sie mit Butter, und richte die Eyer ordentlich darauf, bestreiche sie stark mit abgeschlagenen Eyern, dann schneide rein gewaschene und ausgegrätete Sardellen länglicht, und belege die Eyer ganz damit, streue Semmelbröseln darauf, giesse zerlassenen Butter daran, und kurz vor dem Anrichten gebe sie in den Ofen. Indessen bereite eine Champions- oder Zitronensoß dazu, gebe sie auf die Schüssel, und die Eyer darauf.

744. Eine Hamburger Eyerspeis.

Schlage Eyer in einem Häferl wohl ab, klein geschnittenen Petersil, eben dergleichen Schalotten, Salz und Pfeffer darunter, hernach schneide gesottenen Schünken, Austern, Trüffeln, und Champions blätericht, und wenn sie nicht mehr warm sind, rühre sie unter die Eyer, lasse es in einer Pfanne in Butter zusammen lauffen, aber nicht zu heiß werden, und sodann gebe sie.

745. Eine besonders geschmackvolle Eyerspeis.

Nehme einen schönen Häring, wasche und häute ihn rein ab, löse ihn ganz von den Gräten los,

und zerschneide ihn in Stückeln, diese wende in Mehl um, und backe sie aus dem Schmalz heraus, dann nehme eine Karpfen-Milch, schneide sie in Stückeln, wende sie in Mehl um, und backe sie ebenfalls. Sodann schäle sechs hartgesottene Eyer, schneide jedes in vier Theile, gebe drey löffelvoll Obers auf eine Schüssel und Butter dazu, lege ein Stückel Häring, ein Stückel Ey, und ein Stückl Karpfenmilch, und so fort aufeinander bis es gar ist, giesse ein wenig Obers und Butter oben darauf, gieb unten und oben Glut, lasse es aufsieden, und es ist fertig. NB. Doch ist zu bemerken, daß jede Eyerspeiß nur kurz ehe man selbe zur Tafel brauchet, gemacht werden darf, weil sie sonsten zu fest würden.

746. Reißschmarn.

Siede in einer halben Maaß Milch ein halbes Pfund Reiß nicht zu weich, rühre ihn mit acht Loth Schmalz oder Butter wohl ab, daß alles recht pflaumig wird, nehme acht ganze Eyer, alsdann fülle den Reiß in eine mit Butter wohl ausgestrichene Reine, gieb unten und oben Glut, backe ihn schön lichtbraun, und wenn er fertig, zerstosse ihn langsam, und bestreue ihn mit Zucker und Zimmet.

747. Blanschierwandeln.

Schneide für zwey Kreutzer Semmel klein würflicht, feuchte sie mit Obers an, schneide auch frische oder dürre Schwammerln gewürfelt, und lasse sie in But-

ter anlauffen, gebe abgesottene Spargelköpf und grüne Erbsen dazu, und gebe auf all das geschnittene vier Loth zerlassenen Butter. Man kann auch Krebsbutter nehmen, alsdann schneide ausgelöste Krebsschweifeln und gesottenen Haufen, schlage fünf ganze Eyer und drey Eyerdotter in ein Häferl, sprudle sie mit einem Seidel Obers ab, und gebe alles zu dem vorigen, Salz und Muskatenblüthe dazu, mische alles wohl durcheinander, fülle die ausgeschmierten Wandel, und backe sie in der Tortenpfanne.

748. Butterwandeln.

Lasse ein halb Pfund Butter zergehen, schlage zwölf Eyerdotter, etwas laulichtes Obers, drey Löffel voll gut gewässerte Germ, und achtzehen Loth Mundmehl dazu, rühre alles wohl untereinander, schmiere die Wandeln mit Butter, fülle sie nur halb voll, lasse sie gehen, und backe sie schön.

749. Wandeln von Fischen.

Schuppe einen schön und grossen Karpfen, ziehe ihm die Haut ab, und löse das Fleisch herab, dünste es in Butter, und hacke es klein, hacke den übrigen Karpfen in Stücke, lege ihn in eine gute Erbsenbrühe und lasse ihn recht stark verkochen, und dann treibe sie durch, jetzt röste das vorhero gedünstete Gehäck in Butter mit grünem Peterfil und Semmelbröseln, schütte die durchgetriebene Suppe daran, nehme auch Kapern dazu, Milchram, Gewürz, Weinbeerl, Zitro-

nensaft. Mache in die Wandeln einen mürben Teig und lege ihn in die ausgeschnittenen Wandeln, richte das Gebäck hinein, und mache einen Deckel von gutem Butterteig darauf, bestreiche die Deckel mit Eyer, und so backe sie schön langsam. NB. Dergleichen Wandeln kann man auch mit Fleisch und andern Sachen nach Belieben füllen.

750. Haschеewandeln von Fischen.

Mache einen Butterteig, so viel als man brauchet, dann mache ein Haschee von Hecht, oder Hausen, und wenn der Fisch gehörig gedünstet, und hergerichtet ist, so thue Kappern und Zitronenschaalen recht klein gewieget darunter, salze und würze alles, drücke Zitronensaft daran, laß es aufdünsten, schlage einen Eyerdotter darein, und laß es ganz abkühlen. Gebe sodann den Butterteig in die Wandeln, fülle sie mit dem kalten Gefüll, und backe sie schön heraus.

751. Gesottene Hirnwandeln.

Häute das in Salzwasser abgesottene Hirn sauber aus, weiche um zwey Kreutzer Semmelschnitten in frisches Wasser, schneide sie mit Peterfilkraut unter das Hirn, treibe in eine Schüssel einen halben Viertling Butter fein ab, rühre zwey ganze Eyer und zwey Eyerdotter wohl ab, das Geschnittene alles darunter, Pfeffer, Mußkatnuß, und neues Gewürz daran, fülle die ausgeschmierten Wandeln halb an. Dann, giesse in eine Reine siedendes Wasser, stelle die Wandeln

darein, gebe starke Glut unter die Reine, und lasse die Wandeln so sieden.

752. Wandeln von mürben Brodbröseln.

Schlage an ein Viertelpfund gesähten Zucker vier Eyer und vier Eyerdotter, rühre es eine ganze Stunde, nehme von gedörrtem Eyer- oder mürben Brod vier Loth gestossene Bröseln, klein geschnittene Zitronenschaalen, länglicht geschnittene Pistazien, rühre alles durcheinander, schmiere die Wandeln, fülle sie halb voll, und backe sie schön heraus.

753. Milchramkipfel.

Treibe ein Stück Butter, oder Schmalz recht pflaumig ab, schlage drey Eyerdotter und ein ganzes Ey darein, gebe zwey Löffelvoll gute gewässerte Germ und zwey Löffel voll Obers dazu, salze es, rühre so viel Mehl dazu, daß der Teig zum Auswalgen tauglich ist. Sodann rädle von dem ausgewalgten Flecken, viereckigte Fleckeln, fülle sie mit Ziweben, Weinbeerln, oder mit sonst etwas hiezu tauglichem, schmiere sie mit Eyerdottern, bestreue sie mit Zucker, lasse sie langsam gehen, und backe sie schön heraus.

754. Bayerische Kuchen.

Dazu muß man ein Pfund Butter pflaumig abtreiben, dann schlage acht ganze Eyer, und acht Eyerdotter dazu, arbeite es wohl untereinander, rühre ein Viertelpfund fein gestossenen Zucker, ein Pfund feines

Mehl, ein halbes Seidel wohl abgewässerte Germ und etwas Mußkatenblüthe daran, arbeite und schlage den Teig recht fleißig ab, streiche die Mödel mit Butter gut aus, bestreue sie mit klein geschnittenen Mandeln und fülle sie halb voll an, lasse sie gehen, und backe sie in einem recht heißen Ofen heraus, bestreue sie mit Zucker und Zimmet, und so sind sie zum Auftragen fertig.

755. Bayerische Weichsselkuchen.

Treibe ein halbes Pfund schönes Schmalz eine gute Viertelstunde ab, dann schlage zwölf Eyer und acht Eyerdotter eines nach dem andern darunter, arbeite es wohl und fleißig untereinander, schneide Zitronenschaalen recht klein und auch Zitronat so viel als möglich fein darunter, sodann vermische vierzehn Loth Mehl damit, und schlage den Teig recht ab, mische endlich die abgezupften Weichsseln, so viel man braucht darunter, schmiere sodann ein Geschirr so mit Reif versehen wohl mit Butter, gebe alles darein, und backe den Kuchen schön heraus.

756. Ein Weichsselkuchen.

Nehme in einen Hafen ein Viertelpfund gestossenen Zucker, acht Eyerdotter, das Klare davon schlage zu einem Schnee, rühre es eine Stunde untereinander, hernach gieb ein Viertelpfund aufgeschnittene Semmel darein, rühre es miteinander ab, gebe klein geschnittene Zitronenschaalen darunter, nehme abgezupfte

Weichseln, so viel man vonnöthen hat, schmiere ein Geschirr mit einem blechernen Reif versehen mit Butter oder Schmalz, gebe alles hinein und lasse den Kuchen schön ausbacken. Ist er fertig, bestreue ihn mit Zucker, und fahre mit einer glühenden Schaufel oben darüber, so glassirt sich der Zucker, und so kann man ihn geben.

757. Strauben von Obers.

Gebe unter ein Seidl warmes Obers, zwey ganze Eyer und sechs Eyerdotter mit zwey Löffel voll wohl gewässerter Germ, sprudle alles untereinander ab, thue in eine Schüssel ein Pfund Mundmehl, schneide für drey Kreuzer Butter darein, schütte das Abgesprudelte dazu, und mache den Teig in der Dicke, daß er durch den Straubenlöffel lauffet, backe sie langsam aus dem Schmalz, bestreue sie mit Zucker und gebe sie warm.

758. Zuckerstrauben.

Nehme ein Seidl sehr schönes Mehl, vier Eyerdotter, und vier Eyerschaalen voll Wasser, salze es und mache einen Teig, wie einen Nudelteig an, diesen walge recht fein aus, und mache vier Schnitt mit dem Nudelrädl in die Flecken, doch nicht ganz durch, lege sie sodann in heisses Schmalz, backe sie auf beyden Seiten schön lichtbraun heraus, bestreue sie gleich mit Zucker, und gebe sie warm.

759. Der zu verschiedenen Backereyen beste und nützlichste Milchramteig.

Nehme fünf Viertelpfund schönes Mundmehl auf

das Nudlbret, eine halbe Maaß guten Milchram, und einen Eyerdotter, mit diesem mache also den Teig an, salze ihn, und wenn der Teig sollte gar zu hart seyn, so nehme ein klein wenig Wasser dazu, arbeite ihn mit der Hand recht ab, mache ihn wie ein Laibl zusammen, und lasse ihn rasten. Nach diesem walge den Teig zu einer runden Platte aus, lege auf den halben Theil des Teigs ein Pfund süssen Butter, im Fall aber auch gesalzenen, welcher aber zuvor rein muß ausgewaschen werden, schlage ihn zweymal über, und lasse ihn wieder an einem kühlen Ort rasten, alsdann schlage ihn wieder dreymal über, und lasse ihn wieder rasten, je kälter er gemacht wird, und je öfter er rastet, je schöner wird er. Man kann ihn auch Tags zuvor machen, im Sommer aber in einem Keller, lege ihn an einen kühlen Ort, bis du ihn braucheſt. Daraus können Pasteten, Torten, Krapfen, und Wandeln gemacht werden: er ist zu allem zu gebrauchen, und macht gute Dienste.

Eilfter Abschnitt.

Von unterschiedlichen Torten und andern hiezu gehörigen Sachen.

760. Schwarze Brodtorte.

Hiezu nehme ein halbes Pfund süsse abgezogene Mandeln, und ein halbes Pfund feinen gestossenen durchgefähten Zucker, eilf ganze Eyer und zwölf Eyerdotter, eines nach dem andern wohl verrührt, dann zwölf Loth gefähte schwarze Brodbröseln, von einer Pomeranze die Schaalen recht klein gewiegt, und auch den Saft davon darein gedrückt, ein halbes Loth gestossene Gewürznägerln, ein halbes Loth fein gestossenen Zimmet, all dieses mische wohl untereinander, dann feuchte es mit Wein recht gut an, und wenn die Mandeln und Zucker schön dick gerührt sind, so thue das angefeuchtete Brod, samt allem, was darinnen ist, hinein, will man die Torte recht schwarz haben, so kann man auch zwey Zeltel Chokolade unter das Brod nehmen. Alsdann arbeite alles gut untereinander, und vermache das Blech und den Reif mit grobem Teig, schütte alles darein, und backe es schön braun. Ist die Torte ausgebacken, so bestreue sie mit roth und weissem Eis, streue klein geschnittene Pistazien darauf, und lasse es ein wenig trocknen.

761. Kleine Brodtorten.

Nehme ein Pfund süsse Mandeln, brühe sie ab, und stosse sie nicht gar zu fein, befeuchte sie unter dem Stossen mit etwas Wasser, weiters gebe ein Pfund Zucker, und sechszehn frische Eyer darunter, die Eyer werden eine Stunde mit den Mandeln in einer tiefen erdenen Schüssel abgetrieben, aber immer auf eine Seite zu, und nicht bald hinum bald herum, dann thut man den Zucker, zwey Loth Zimmet, zwey Loth Cardomomen, gedörrte schwarze Brodrinde, alles recht klein gestossen dazu, mische so viel unter den Teig, bis er so dick wird, daß, wenn man mit einem Löffel, etwas davon heraus nimmt, den Teig noch davon ablauft, mit dem Brod darf es aber nicht lange mehr gerührt werden, dann lasse es eine Stunde lang stehen. Indessen schmiere kleine Tortenmödel mit Butter aus, mache sie fast mit dem Teige voll, setze sie auf ein Blech, und backe sie aus dem Backofen, oder in der Tortenpfanne.

762. Biskotentorte.

Nehme zwanzig Loth von dem feinsten gefähten Zucker, rühre ihn mit sechs ganzen Eyern und sechs Eyerdottern eine halbe Stunde auf einer Seite recht stark ab, dann reibe von einer Zitrone die Schaale recht fein davon, rühre diese auch darein, endlich nehme vierzehn Loth Stärkmehl in einen Seiher, und rittle es unter stättem Umrühren darunter, fülle es sodann gleich in einen mit Butter ausgestrichenen Tortenmodel,

und lasse es ja nicht stehen, sondern backe sie gleich schön aus dem Ofen. NB. Von dem nemlichen Teige kann man auch kleine Pastetenmödel füllen, auf ein Tortenblech stellen, und backen.

763. Gefüllte Brodtorten.

Nehme ein halbes Pfund abgezogene Mandeln, stosse sie recht klein, gebe ein halbes Pfund fein gesähten Zucker darunter, zwölf ganze Eyer, und zwölf Eyerdotter darein, rühre es eine Stunde fleisig, dann rühre ein halbes Viertelpfund kleingeschnittenen Zitronat, und kleingeschnittene Zitronenschaalen gestossenen Zimmet, und Nägerln darunter, zwölf Loth fein gestossene schwarze Brodbröseln, feuchte sie ein wenig mit Wein an, rühre es nur ein wenig mehr untereinander, schmiere den Reif gut mit Butter, schütte den Teig darein und lasse ihn schön langsam backen. Wenn die Torte ganz ausgebacken ist, so schneide die obere Rinde recht fein herunter, und belege die Torte mit eingemachten Weichseln.

764. Biskotenteig.

Nehme eilf recht frische Eyerdotter, und ein halbes Pfund fein gesähten Zucker, mische alles untereinander, arbeite es immer auf eine Seite getrieben drey Viertelstunden ab, dann schlage das Weiße von den Eyern zu starkem Schnee, thue eine abgeriebene Zitronenschaalen dazu, und mische durch ein Sieb, ein halbes Pfund Stärkmehl unter stätem Umrühren darunter,

dann arbeite den Teig noch drey Viertelstund und gebe ihn in den mit Butter ausgeschmierten Tortenmodel, backe sie schön heraus, und verziere sie nach belieben.

765. Geschwinde Torten.

Hizu muß man ein halbes Pfund Butter, ein halbes Pfund Reißmehl, ein halbes Pfund Zucker, und einen Eydotter nehmen, treibe alles wohl untereinander; alsdann knete den Teig auf einem Nudelbrett mit feinem Mehl aus, mache zwey Böden, lege die untere Platte auf das Tortenblech, streiche Eingesottenes darauf, und lege die obere Platte, welche schön ausgeschnitten wird, darauf, bestreiche es mit Eyerdotter, und backe sie in der Tortenpfanne schön heraus.

766. Kaisertorten.

Nehme ein Pfund fein gestossenen Zucker, eben so viel fein gestossene abgezogene Mandeln, nachdem stosse unter ein Pfund Butter dreyßig hartgesottene Eyerdotter, dann nehme den Zucker, die Mandeln, die Eyerdotter mit Butter, von einer Zitronen die Schaale recht klein geschnitten, und zwey händvoll Mehl, rühre es eine gute halbe Stunde fleißig ab, gebe gestossenen Zimmet dazu, und mache es wie bey andern Torten.

767. Torte auf englisch.

Hierzu wird ein Pfund schönes Mehl, ein Pfund geriebener Zucker, acht ganze Eyer, und sieben Eyer-

dotter genommen. Diese Eyer schlage eine halbe Stunde zuvor recht ab, hierauf thue den Zucker, dann das Mehl unter beständigem Umrühren dazu, schütte etwas Rosenwasser, zwey löffelvoll Reißmehl und ein wenig Fenchel darein, bestreiche den Model mit Butter und gebe den Teig, doch nicht zu voll, darein, setze ihn in den Ofen und backe ihn schön lichtbraun. Will man kleine Torten und mehrere machen so fülle man kleine wohl mit Butter bestrichene Mödel, nur über die Hälfte, und backe sie schön heraus.

768. Zitronat-Torte.

Schneide ein halbes Pfund Zitronat fein und länglicht, thue solches auf eine zinnerne Schüssel, giesse ein wenig Wein darauf, und lasse es auf einer Kohlpfanne kochen, dazu thue fein geschnittene Zitronenschaalen, fein länglicht geschnitte abgezogene Mandeln, und lasse es wieder kalt werden. Nehme einen Butter- oder mürben Teig, mache eine Torte davon, und fülle den vermischten Zitronat darein, mache einen gegitterten oder ganzen Deckel darauf, bestreiche die Torte mit Eyerdotter, und backe sie.

769. Kleine Chokolad-Torten.

Thue in eine Kasseral einen löffelvoll Mehl, sechs Eyerdotter, etwas Zucker, zwey Chokoladtäferln klein gerieben, ein wenig recht klein geschnittene Zitronenschaalen, gestossenen Zimmet, rühre dieses alles mit gutem Obers recht fein auf dem Kohlfeuer ab, daß

es wie ein Crem wird, schlage sodann das Eyerklar von den sechs Eyern zu starkem Schnee, und arbeite es mit hinein. Jetzt belege die kleinen Mödel mit Butterteig, fülle sie mit dem Abgetriebenen halb voll, und mache von dem Butterteig, ein feines Gitter darüber, bestreue sie mit Zucker, und lasse sie schön ausbacken.

770. Karmeliter-Torten.

Schlage in ein Häferl sechs ganze Eyer und sechs Eyerdotter, rühe sie eine Viertelstunde wohl ab. Dann rühre ein halbes Pfund gefähten Zucker darein, und so rühre eine Stunde fort, schneide ein Viertelpfund abgezogene Mandeln, die Hälfte davon thue in das Häferl, nehme sechs Loth Stärkmehl und sechs Loth Mudmehl, gebe es auch nach und nach darein, nebst klein geschnittenen Zitronenschaalen, arbeite alles recht fleißig ab, schmiere den Reif und das Blättel mit Butter, thue den Teig darauf, die übrigen Mandeln streue darüber, und so backe sie schön heraus.

771. Schwarze Mandel-Torten.

Man nehme ein halbes Pfund süsse unabgezogene Mandeln, stosse sie recht fein, nachdem sie mit einem Tuch rein gemacht worden sind, rühre sie mit einem halben Pfund Zucker und zwölf Stück Eyer eine halbe Stunde immer nach einer Seite, so stark es möglich. Vor dem Einfüllen gebe ein halbes Loth gestossene Nägerln, eben so viel Zimmet, nebst vier Loth kleinge-

schnittene Zitronenschaalen, und vier Loth Zitronat dazu, rühre alles dieses langsam darunter, fülle es in einen mit Butter bestrichenen Model und lasse es backen.

772. Allgemeine Torte.

Nehme ein halbes Pfund ausgesuchte schön Mandeln, brühe sie mit siedendem Wasser, und lege sie sodann in frisches Wasser, dann schneide sie so dünn, wie möglich, der Länge nach. Alsdann schlage sieben Eyer in einer Schüssel so lange ab, bis sie zu Schaum werden, dann thue ein halbes Pfund fein gesiebten Zucker darunter, und rühre es eine halbe Stunde recht starck ab. Jetzt nehme eine abgeriebene Schaale von einer Zitrone, ein Viertelpfund vom feinsten Mehl, und zwey Drittel von den geschnittenen Mandeln dazu, mache es ganz langsam durcheinander. Bestreiche einen Tortenmodel mit Butter, bestreue ihn mit feinen Semmelbrösseln, und fülle den Tortenteig darein, streue die noch übrigen Mandeln darauf herum, und lasse die Torte ganz langsam backen.

773. Gesottene Torte.

Nehme ein halbes Pfund geschwällte abgezogene Mandeln, ein Viertelpfund davon schneide mit dem Schneidmesser, und ein Viertelpfund stosse mittelmässig mit Zitronensaft angefeuchtet. Gieb in ein messingenes Becken sechs Loth gestossenen Zucker, giesse ein Seidel Wasser darauf, lasse ihn dick sieden, bis er schwer vom Löffel fällt, nachdem gieb die geschnittenen

Mandeln darein, und nimm es von dem Feuer, lasse es kalt werden: alsdann schlage zwey Eyerdotter, und von einer Zitrone die Schaalen klein gewieget daran, von einer halben Zitrone den Saft, für drey Kreuzer geschnittenen Zitronat, gestossene Nägerln und Zimmet, rühre alles wohl durcheinander, streiche es auf das Bergblattel, gieb eingesottene Ribißeln darauf, lasse es in der Tortenpfanne ein wenig trocknen, hernach nimm das andere Viertelpfund gestossene Mandeln, von einer halben Zitrone den Saft, wieder geschnittene Zitronenschaalen, Zimmet und Zitronat, schlage von zwey Eyern das Weisse zu Schnee, stosse alles durcheinander, spritze es zierlich auf das Abgetrocknete, und backe es schön gelb und langsam, wenn es gebacken ist, lasse es auskühlen, mache weisses und rothes Eis darauf, belege es mit geschnittenen Pistazien, und lasse sie trocknen.

774. Erdäpfeltorte.

Die Erdäpfel werden gesotten, doch muß man Acht haben, daß sie nicht aufspringen. Dann läßt man sie in einen Seiher ablaufen. Wenn sie nun geschället sind, so reibe sie auf einen Reibeisen, nehme zu einem halben Pfund abgeriebenen Erdäpfeln ein halbes Pfund Zucker, schlage acht Eyer in eine Schüssel, und rühre sie wohl ab, hernach säe zuerst den Zucker und dann die geriebenen Erdäpfel hinein, rühre alles eine halbe Stunde lang auf eine Seite recht stark ab, bestreiche einen Tortenmodel mit Butter, und bestreue ihn mit fein feinen Semmelbröseln. Ehevor du den Teig ein-

füllest, thue abgeriebene Zitronenschaalen dazu, das Mark von der Zitrone ohne dem Weissen schneide gewürfelt, und mische es auch noch dazu. Sobald nun die Torte eingefüllet ist, stelle sie in Ofen, und lasse sie gelb backen.

775. Harte Zuckertorte.

Walge zehen Loth frischen Butter mit einem halben Pfund Mehl, und einem halben Pfund Zucker ab, sprudle vier Eyerklar recht stark, und gieb es darunter, reibe von einer Zitrone auf den Reibeisen die Schaalen ab, und gieb es samt dem Saft dazu, walge es, daß der Teig an den Walger hängen bleibt, walge ihn gar aus, schmiere ein Blech mit Butter, belege es mit den Teig, doch muß vom Teig etwas zurückbehalten werden, um statt den Deckel ein Gitter davon machen zu können, fülle gutes Eingemachtes von Früchten darein, mache von dem übrigen Teig Stängeln, und flechte sie untereinander, wie ein Gitter über das Eingemachte, und so backe sie bey gelinder Hitze.

776. Chokolade-Torte.

Man macht sie, wie eine Bisquit-Torte, nur daß man zu dieser, wenn sie von einem halben Pfund Zucker gemacht wird, zwölf bis vierzehen Loth Stärkmehl, nimmt. Zur Chokolade-Torte aber braucht man nur acht Loth Stärkmehl, und vier Loth geriebene und durchgefähte Chokolade. NB. Hiebey ist zu bemerken, daß man vor dem Einfüllen der Torte den Chokolade

allererst in den Teig rühret, hernach erst das Mehl, man kann auch ein halbes Loth fein gestossenen Zimmet, und eben soviel Nägerln dazu thun.

777. Krach-Torte.

Man nehme sechszehen Loth Mehl, zehn Loth Zucker, zwey Eyerklar, von einer halben Zitrone die Schaalen recht klein geschnitten, und einer wälschen Nuß groß Butter; vermischet alles dieses untereinander, und wirket es ab, doch nicht zu stark; dann walget man es Messerrücken dick aus, hierauf werden zwey gleiche Zinnschüsseln umgekehrt, mit Butter bestrichen, und mit dem Teig bedecket, den einen Theil stupfet man mit einem Messer, den andern schneidet man ein wenig aus, und backet sie im Ofen, der nicht mehr heiß ist. Wenn die Torte gelb gebacken ist, so nimmt man sie von der Zinnschüssel, füllet den gestupften mit etwas Eingemachten, leget den andern Theil des gebackenen Teig darüber, und zieret die Torte mit darauf gesäeten Streifen von roth- und weissem Zucker.

778. Saft-Torte.

Nimm ein Pfund abgezogene Mandeln, wiege sie recht klein, hernach treibe mit sechs Loth Butter, einem ganzen Ey, ein halbes Pfund fein gestossenen und gesähten Zucker ab, gebe von einer Zitrone die Schaalen recht klein geschnitten samt den Saft darunter, dann vermische vier Loth Mehl darein, belege ein Tortenblech mit Oblat, schmiere den Reif mit Butter, gieb von

dem Abgetriebenen halben Theil darauf, von dem übrigen Teig mache kleine Ringeln, Müscherln, kleine Stängeln, bestreiche diese mit einem Ey, lege sie zierlich auf die Torte, backe es eine halbe Stunde, und dann gebe Eis darauf.

779. Gehackte Torte.

Stosse ein Pfund abgezogene Mandeln ganz klein, schlage in einem Hafen drey Eyer mit einem Pfund gefähten Zucker eine ganze Stunde ab, alsdann rühre die Mandeln und von einer Zitrone die Schaalen würflicht geschnitten hinein, gebe von einer Pomeranze die Schaale auch würflicht geschnitten, dazu, überlege das Tortenblatt mit Oblat, gieb das Gerührte darauf, besäe es wohl mit Zucker, backe es schön, und mache Wassereis darauf.

780. Schmalz-Torte.

Treibe ein halbes Pfund Schmalz mit einem Ey recht stark ab, gieb ein Viertelpfund abgezogene und gestossene Mandeln, ein Viertelpfund Zucker, neunzehen Loth schönes Mehl dazu, reibe eine halbe Muskatnuß darüber, und gebe von einer Zitrone die Schaalen klein geschnitten darein, belege das Tortenblech mit Oblat, oder schmiere es mit Butter, gebe den Teig darauf, fülle etwas Eingemachtes nach Belieben darein, mache ein schönes Gitter, oder eine andere Verzierung darüber, und backe es schön langsam.

781. Sand-Torte.

Rühre drey Viertelpfund Schmalz oder Butter ganz

zu Schaum, dann schlage nach und nach fünfzehen ganze Eyer darein, verrühre sie wohl; sodann gebe drey Viertelpfund geriebenen Zucker, ein Pfund vom schönsten Mehl, die abgeriebene Schaale von einer Zitrone dazu, rühre es mit diesen eine Viertelstunde recht stark, schlage das Weisse von acht Eyern zu dicken Schnee, rühre es vor dem Einfüllen dazu, und schütte den Teig in eine mit Butter bestrichene und mit feinen Semmelbrößeln ausgestreute Tortenform, und so lasse es langsam backen.

782. Die spanische Torte.

Stosse zwanzig Loth abgezogene Mandeln, und drücke von einer Zitrone den Saft daran, rühre ein halbes Pfund Butter, welcher aber recht frisch und süsse seyn muß, mit zehen Eyerdottern, und vier ganzen Eyern ab; alsdann werden die Mandeln, und ein halbes Pfund Zucker mitgerührt, Zimmet, Nägerln fein gestossenen Mußkatnuß, und klein geschnittene Zitronenschaalen nach Belieben dazu gethan. Hernach bestreiche einen Tortenmodel mit Butter, fülle das Eingerührte hinein, und so lasse sie langsam backen.

783. Aepfeltorte.

Nehme einen guten Theil gute Aepfel, schäle sie ab, und schneide sie in dünne Scheiben, nehme das Inwendige heraus, thue sie in ein Reindl mit viel gestossenem Zimmet und Zucker, daß es süß genug ist, gebe fein geschnittene Zitronenschaalen mit etwas wenig

Wein darunter, decke es zu, und koche es bis zu einem dicken Aepfelmuß, und laß es kalt werden, dann dörre schwarze Brodrinde, stosse sie in Mörser, schlage es durch ein Sieb, mische darunter gestossenen Zucker und Zimmet, dann bestreiche einen Tortenmodel stark mit kaltem frischem Butter, streue die Brodbröseln dick auf den Butter, drücke sie mit der Hand dick auf den Boden und an den Seiten, ohngefähr eines kleinen Finger dick aus, drücke es mit der Hand recht fest an, lege das Aepfelmuß darauf, streiche es recht glatt mit dem Löffel, dann lege an dem Rand rund umher kleine Stückeln Butter, bestreue es oben auf auch ganz mit Brodbrößeln, und backe es schön heraus.

784. Kindbettbrod.

Rühre ein halbes Pfund feingesiebten Zucker und drey Eyer eine halbe Stunde wohl ab, mische darunter: vier Loth klein geschnittenen Zitronat, eben so viel Pomeranzenschaalen, die Schaalen von einer Zitrone, ein halbes Pfund Mehl, und ein wenig Anes, rühre alles noch eine halbe Stunde fleißig ab; alsdenn nehme den Teig auf ein Nudelbrett, walge ihn zwey Messerrücken dick aus, stich mit einem schon dazu gemachten Form in der Grösse eines Guldenstücks Stückeln daraus, bestreiche ein Blech mit Butter, lege sie darauf, und backe sie bey gelinder Hitze schön heraus.

785. Cardemomen-Brod.

Vermische fünfzehen Loth Zucker mit vier Weissen von Eyern, rühre es eine halbe Stunde recht stark

bis es dick ist. Dann vermische ein Loth gestossene Cardemomen mit sechszehen Loth feinen Mehl. Arbeite es wohl durch einander, walge den Teig zwey Messerrücken dick aus, bestreiche ein Blech mit Butter, lege die daraus in der Grösse eines Gulden verfertigten Stückeln darauf, und backe sie schön heraus.

Zwölfter Abschnitt.

Von ökonomischen Hausmitteln.

786. Zitronenessig.

Nehme Zitronen, schäle die Schaalen dünn und fein ab, das Weisse schneide rein weg, das Mark schneide in Stücken, die Körner herausgenommen, und dann das Mark, und die geschnittenen Schaalen in Weinessig, welcher aber gut und scharf seyn muß, an der Sonne distilliren lassen. Die Bouteillen werden, wenn der Essig aus dem grossen Geschirr, wo er distilirt worden, abgezogen wird, fest zugestopselt.

787. Gewürzessig.

Nehme ein halbes Pfund Salz, vier Loth ganzen Pfeffer, vier Stück Mußkatnüße, so schwer als diese sind, auch eben so viel Gewürznägerln, und halb so schwer Ingber. Die Mußkatnuß und Ingber stosse

gröblich, den Pfeffer aber lasse ganz. Nehme ein Viertel von einer frischen oder trocknen Pomeranzenschaale, zwey Loth grob gemahlenen Senf, zwölf bis sechszehen Schalotten, klein geschnitten, acht Stück Lorbeerblätter, etwas Thimian, thue alles dieses in einen steinernen Krug, giesse vier Maas Essig darauf, mache den Krug wohl zu, und setze es auf einen warmen Ofen. Dieser Essig hält sich sehr lange, und wird gleichfalls an Ragout und andere Gerichte, welche man säuerlich haben will, gebraucht.

788. Essig gut zu erhalten und zu verstärken.

Da der Weinessig immer eines der vorzüglichsten Sachen in einer Haushaltung ist, so muß man besonders darauf acht haben, daß dieser durch eine unachtsame Behandlung nicht schwach und verdorben wird. Einem solchen beynahe schon verdorbenen Essig aufzuhelfen, und zu seiner vorigen Güte zu bringen, ist wohl das leichteste und wohlfeileste Mittel, wenn man von etlichen unzeitigen Trauben, wenn sie eben anfangen weich zu werden, die Beere abzupfet, sie ein wenig zerdrückt, und in den Essig wirft, im kurzen wird sich der Essig erhollen und auch verstärken. Der Hauptvortheil aber ist, den Essig immer gut zu erhalten, daß man das Essig-Fäßl niemalen zu sehr ausleert, und jederzeit das Abgängige mit Wein ersetzet.

789. Kräuter-Essig.

Hiezu nehme Lavendel, Roßmarinblüthe, Basili-

kum, Dragant, Melissen, trockne Zitronen- und Pomeranzen-Schaalen. Alles dieses feuchte mit Zitronen- oder Pomeranzen-Oel an, gebe Zimmet, Nägerln, langen Pfeffer, und Mußkatenblumen hinzu, giesse starken Weinessig darüber, und lasse ihn an der Sonne stehen.

790. Veigelessig.

Zerstosse zwölf Loth abgezupfte Veigeln in einem steinernen Mörser sehr fein, thue sie in eine zinnerne Kandel, gieß ein Seidl abgezogenen Weinessig, der in ein Glaß und in kein Kupfer abgezogen ist, darauf, er muß aber nicht zu stark seyn, setze alsdann die Veigeln und Essig in der zinnernen Kandel zum Feuer, und lasse es langsam durcheinander laulicht werden, dann lasse ihn an einem kühlen Ort stehen und in vier und zwanzig Stunden presse alles rein durch, gebe nochmal zwölf Loth gezupfte Veigeln darauf, und wieder so viel von dem nemlichen Essig, mache es wie zuvor, und fülle es in eine reine Bouteille, giesse Mandelöl darauf, und stelle die Flasche an ein kühles Ort. Will man zur Tafel Essig geben, so nehme unter den Weinessig zwey löffelvoll Veigelessig.

791. Holbeer-Essig zu machen.

Suche recht schöne Holbeer heraus, thue sie in eine grosse Flasche, gieb guten Essig darauf, und setze ihn an die Sonne, daß er distilliret, wenn die Beere

weiß geworden, so nehme sie heraus und gebe frische dafür hinein. So lange dieser Essig an der Sonne stehet, darf die Flasche nicht fest zu gebunden werden, und wenn man ihn aus der Sonne thut, so müssen die Hollbeer herausgenommen werden, sonst verdirbt der ganze Essig.

792. Bertramessig.

Nimm fünf Maas Essig, fünf Händvoll abgezupften Bertram, vier Zwiebeln, vier und zwanzig Schalotten, achtzig Pfeffer-Körner, vier und zwanzig Körner weisses Gewürz, eine Handvoll Hollbeer, thue alles in eine Flasche, lasse es vier Wochen in der Sonne distiliren, noch besser ist es aber, auf der warmen Heerdstatt.

793. Schünken recht lange zu erhalten.

Wenn der Schünken rein gewaschen, so siede ihn mit Wasser in einem irdenen Hafen, ist er ganz gesotten, so reibe ihn mit ein wenig Salz und Wachholderbeeren, lasse ihn kalt werden; alsdann lege einen oder mehrere in ein Fäßl, streue Rosmarin, Majoran, Lorbeerblätter dazwischen, schütte Essig und Wein darüber, daß die Schünken bedeckt werden, setze es an ein kühles Ort, wo aber kein Frost dazu kann, so erhalten sie sich ein halbes Jahr. Will man sie sodann brauchen, so müssen sie vorhero wohl ausgewässert werden.

794. Spargel lange Zeit zu erhalten.

Der Spargel muß gerade geschnitten werden, alsdann wird in einem Kasserol, welches wohl verzinnt ist, Salz und fliessendes Wasser gehitzet und siedend gemacht, der Spargel darein geleget, jedoch gleich vom Feuer genommen, und mit einem vielfach zusammen gelegten Tuch bedecket, und so lasse es eine Stunde stehen. Dann lege den Spargel in einen Durchschlag, damit das Wasser ablaufet, jetzt lege ihn auf ein Tuch, und an ein Ort, wo keine Sonne hinscheinet, und so lasse ihn ganz kalt werden. Indessen nimm Salz und fliessendes Wasser, und koche es scharf, daß eine Salz-Laugen daraus wird, diese lasse sodann kalt werden, lege den Spargel in ein reines Glas, wo man sonst Confituren aufbehält, mache einen kleinen Deckel, welcher den Spargel niederhält, dann giesse so viel von der gemachten Sur darauf, daß sie über den Spargel geht; ist das Glas voll, so nimm den Boden weg, und begiesse es mit frischer Hammelsfette oder Wachs. Will man Gebrauch davon machen, so muß der Spargel wohl ausgewässert werden.

795. Venetianischen Mostert zu machen.

Nehme Quitten, koche sie weich, und schäle sie, schneide das Fleisch von den Steinen, treibe es durch einen Seiher, ein Pfund davon, und ein Pfund in Wein gesottenen weissen Senf, lasse einmal miteinander aufsieden. Alsdann rühre gestossene Nägerln

und Ingber, jedes ein halb Loth, Aneis, Fenchel, Coriander, jedes drey Loth darunter; und so ist es fertig.

796. Ein besonderes Getränk anstatt des Kaffee zu trinken.

Man brennet auf gelindem Kohlfeuer drey Viertelpfund Rockenmehl so lange, bis es die Farbe vom Kaffee, der nicht zu stark gebrannt ist, hat, alsdann brennet man ein halbes Pfund Reis auf die nemliche Art, dann nimmt man ein halbes Pfund Mandeln, brühet sie im heissen Wasser, schälet sie ab, und trocknet sie wieder auf Papier, und brennet sie in einem Reindl wie Kaffee, stosset sie recht fein, der Reis aber wird besonders gestossen, alles wird durch ein Haarsieb fein gesiebet, und sodann mit dem gebrannten Rockenmehl vermischet, und gestossenen Zimmet, Nägerln und gefähten Zucker dazu gethan. Dann kochet man es, wie den Kaffee. Man kann es auch in der Milch kochen, da muß aber mehr von dem Pulver eingekocht, und mit einem Eyerdotter abgerühret werden, auf welche Art es auch einen besonders guten Geschmack bekömmt.

797. Eine Preß zu machen, wie man mehrere Sachen kocht.

Schneide in ein Kasserol Zwiebeln, gelbe Ruben, Petersilwurzeln, Schünken, Gewürz, Lorbeerblätter, Zitronenschaalen, lege das Fleisch, Tauben, Hendel,

oder was es immer ist, darauf, bedecke es mit Speck, giesse Wein und Fleischbrühe daran, lasse es dünsten, bis dieß oder jenes weich ist. Dann richte es an, und passire die Soß darüber.

798. Bohnen auf viererley Arten einzumachen.

Man ziehet die Bohnen ab, und schneidet sie nach Belieben, dann macht man in einem Kessel Wasser siedend, salzet es ein wenig, wirft die Bohnen hinein und läßt sie nur etliche Wall aufthun. Alsdann nimmt man sie heraus, legt sie in ein Sieb, daß sie ablaufen. Nun nimmt man ein wohl verpichtes Fäßl, legt Weintraubenblätter auf den Boden, und macht eine lage Bohnen und etwas Salz, und immer fort, bis das Fäßl voll ist, nun legt man wieder Traubenblätter darauf, und bedeckt es mit einem Deckel, oder schlegt, sie zu. Bedeckt man sie mit einem Deckel, so muß dieser mit einem Steine beschweret werden, dann setze es in Keller, und laß es stehen. Wenn man zum Kochen heraus nimmt, so muß gleich wieder frisches Salzwasser daran gegossen werden, so, daß die Bohnen immer davon bedeckt sind. Oder: Man schneidet die Bohnen ganz dünn der Länge nach, thue sie in eine Schüssel, und salze sie nach Gutdücken, schwinge sie nun, und lege sie in ein Fäßl, bis es ganz voll ist, und mehreres Bohnenkraut dazwischen. Will man alle Tag, wenn sie fertig, oder öfters daraus nehmen, so muß nur ein Deckel, welcher es wohl bedecket, darauf kommen, und dieser mit einem Steine beschweret werden. Hiebey ist aber zu bemerken: daß

die Bohnen, welche auf diese Art eingemacht werden, über Nacht, bevor man sie kochen will, in frisches Wasser müssen gelegt werden. Des andern Tags wird dieses Wasser abgegossen, und man setzt die Bohnen in siedendem Wasser zu; Wenn sie eine Zeitlang gesotten haben, wird dieses Wasser wieder abgegossen, und frisches siedendes daran gegeben, mit diesem lasse es Vollends weich kochen. Ubrigens macht man es wie schon gesagt worden. Oder: Will man sie in Essig einmachen, so müssen die Bohnen sehr jung seyn, und klein geschnitten werden, auch dörfen sie nur etliche Wall in Wasser aufthun, läßt sie sodann vom Wasser ablaufen, thut sie in einen steinernen Hafen, mit ganzen Pfefferkörnern, giesse so viel essig darauf, daß die Bohnen bedeckt werden, und auf diese Daumenhoch gutes Oel. Auf diese Art kann man die Bohnen wohl zugebunden aufbewahren, und wie einen andern Sallat auf den Tisch geben. **Oder:** Nehme anstatt dem Oel frisches zerlassenes Schmalz, und giesse es darüber. Will man sodann Bohnen zum Gebrauch herausnehmen, so steche das Schmalz entzwey, lege es beyseits, nimm die Bohnen heraus, so viel man will, zerlasse alsdann das Schmalz wieder, und giesse es darauf, auf diese Art bleiben sie lange, und vielleicht noch länger als mit dem Oel.

799. Schampions einzumachen.

Diese müssen noch ganz jung und geschlossen seyn. Wenn die Stingel davon abgeschnitten sind, werden die Schampions recht sauber im Wasser gewaschen.

Alsdann siedet man sie eine Viertelstunde in siedendem Wasser und Salz, giesset das Wasser davon ab, und schittet sie in einen Seiher und läßt sie vom Wasser ablaufen. Indessen läßt man Weinessig mit etwas Pfeffer, etlichen Nägerln, ganzen Mußkatenblumen und etlichen Lorbeerblättern eine halbe Stunde sieden; thut die abgesiehenen Schampions darein, und läßt sie nur einen Wall aufthun. Dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie kalt werden, füllet sie in ein steinernes Gefäß, oder in ein Glas, verbindet sie wohl, und stellet sie in Keller. Man braucht sie zu zerschiedenen Soßen und Speisen.

800. Kostbare Leberwürste zu machen und zu räuchern.

Hiezu siedet man zwey Herzen und zwey Kalbslungen recht weich, nimmt drey Pfund, oder so viel man will, (je mehr, desto besser sie werden) von dem sogenannten Kesselfleisch, Halsfleisch, Bauchfleisch, kurz das Entbehrliche, je nachdem man die Würste in seiner Haushaltung kostbar machen will, ist dieses alles recht weich, dann läßt man eine oder zwey schweinerne Lebern nur etliche Wall aufthun, damit sie nicht hart werden. Alsdann werden die Lungen, Herz und Lebern recht klein gehacket, das Fleisch klein gewürfelt geschnitten, alles in eine Schüssel gethan, und hiezu das Beste von der Brühe, worinn es gesotten, abgenommen, zwey oder drey Schöpflöffel voll daran gegeben, ein Glas Wein, Salz, Pfeffer, Nägerln, Ingber, Majoran, etliche in Butter gedämpfte klein zer-

schnittene Zwiebeln darunter gethan, und wohl untereinander gemacht, dann in Rinds- oder gute Schweindärme gefüllt, in Wasser, wie gebräuchlich ein wenig aufwallen lassen, und dann etliche Tage in Rauch gehangen. Auf diese Art kann man sie kalt essen. Will man sie aber warm zu speissen brauchen, so wird nur etwas mehr Fleischbrühe dazu genommen, und der Wein weggelassen. Man kann auch Bratwürstbrät darunter nehmen, so werden sie noch besser.

801. Westphälinger Schünken, Schweinfleisch, Zungen, Ochsenkam, und Speck einzubökeln.

Hiezu muß man Thimian, Pfeffer, Gewürz von zerschiedener Art, Nägerln, Lorbeerblätter, Knoblauch, Wachholderbeer, etwas Saliter und Salz nehmen, alles dieses vermische wohl miteinander, und stosse es so fein wie möglich; alsdann reibe die Stücke, welche man zum einbökeln nehmen will, so stark als möglich damit ein, lege sie in ein reines Schaf, bestreue den Boden mit dem Gestossenen, lege das Fleisch dicht darauf aneinander, schwere es mit Steinen, in acht Tagen wende es um, lasse es noch acht Tage liegen. Dann hänge es sechs Tage in Rauchfang aber nur in den gewöhnlichen Rauch, nur des Tags einmal mache man Rauch von dem Wachholder-(Kronabet) Holz, nach sechs Tagen hänge es in die Luft, und lasse es so hängen, bis man es brauchet. Man kann auch dieses Eingebökelte ohne zu räuchern (dörren, selchen) kochen, und hievon Gebrauch machen.

802. Serveladewürst von Lachs.

Wenn der Lachs zu stark gesalzen, muß man ihn auswässern, sonst aber wird er nur ausgewaschen und recht klein gehacket, gebe Zitronenschaalen, Zitronensaft, Cardomomen, Mußkatenblüthe, Pfeffer klein gestossen, Thimian und Petersilkraut alles klein gewieget, darunter, feuchte es mit Wein an, nähe es in der Form einer Wurst in ein schweinenes Netz zusammen, binde die Wurst unten und oben zu, lasse sie mit Wein und Hollbeeressig sieden, ist sie genug gesotten, nehme sie vom Feuer, lasse sie in der Brühe kalt werden, und mache Gebrauch davon, gebe es ganz oder aufgeschnitten.

803. Fische zu räuchern.

Wenn die Fische geschuppet und aufgemacht sind, so waschet man sie aus etlichen frischen Wassern, damit sie nicht blutig bleiben, dann trockne sie mit einen Tuch wohl ab, salze sie inwendig recht stark, lege sie in ein reines Geschirr, lasse sie drey Tage lang mit Steinen wohl beschwert liegen, und dann räuchere sie mit Rauch vom faulen Holz.

804. Beitz über zerschiedene Fleischarten.

Durch das Einbeitzen können alle Arten des Fleisches, als Rindfleisch, Schöpsenfleisch, Kalbfleisch, auch einiges Geflügel, als: Aenten, Tauben aller Art, vorzüglich aber Wildpret, wilde Aenten, und Gänse, lange Zeit selbst im Sommer, am längsten aber zur

Winterszeit erhalten werden. Die gewöhnliche und beste Art aber ist wohl folgende: Lege das Stück, welches man in die Beitz geben will, in ein grosses Gefäß, giesse guten Weinessig und Wein darauf, verwahre es mit einem Tuch, und stelle es an ein kühles Ort. In Sommer erhält es sich mehrere Tage, in Winter aber weit länger, nur muß öfters frischer Essig daran gegossen werden, wenn die Hitze zu groß seyn sollte. Hat man keinen Weinessig, so macht der Bier- und Obstessig auch gute Wirkung.

805. Rindfleisch einzubökeln.

Das beste Stück hiezu ist von einen wohlausgemästeten Ochsen der Schlegel, aus diesen löset man alle Knochen, und das in der Mitte befindliche Unschlitt wird ausgeschnitten, das übrige Fette aber wird daran gelassen, sodann das Fleisch in grosse Stücke getheilet, welche sich besser erhalten. Sodann mische unter vier gute händevoll Salz vier Loth gereinigten Salpeter, reibe damit die Stücke sodann so lange, als das Salz an den Fleisch trocken bleibt, fängt es an zu zergehen, so nehme ein reines Fäßl, lege auf dessen Boden dreyßig ganze Gewürznägerln, Lorbeerblätter und Rosmarin, dann mache eine Lage von Fleisch dicht aneinander gerichtet, damit kein Raum dazwischen bleibt, dann bestreue das eingelegte Fleisch wieder mit Nägerln, Lorbeerblättern ꝛc. wie oben, und so wieder Fleisch, und fahre so fort, bis alles nach vorgeschriebener Art geschehen ist, das Fäßl muß auch so voll geleget werden, daß man Mühe hat es zu zumachen. Hierauf lege es

in Keller, das Faß muß alle Tag umgewendet werden. Damit auch keine Brühe aus demselben dringen kann, so werden die Fugen mit Schalotten verwahret. In Zeit von vierzehen Tagen hat man das kostbarste und annehmlichste Fleisch, und wie länger man es liegen läßt, desto geschmackvoller wird es werden.

806. Zungen besonders zu räuchern.

Man salzet die Zungen mit halb Salpeter und halb gemeinen Salz; dann stosset man in einem Mörser folgende gedörrte Kräuter recht fein, als: Rosmarin, Majoran, Basilikum und Thimian, reibe die Zungen recht stark damit ein, und lasse sie so in Salz zehen Tage liegen. Wenn diese Zeit vorbey ist, stecke die Zungen samt den Kräutern in weite Rinderdärme, binde sie zu, und lasse sie gut räuchern.

807. Das Zerrinnen der Milch auch bey dem Buttermachen zu verhüten.

Die Milch bey dem Absieden wird gewiß nicht gerinnen, wenn man nur eine kleine Haselnuß groß feinen Zucker hinein wirft. Ein gleiches hilft auch bey dem Ausbuttern, nur muß man dort ein stärkeres Stückel, z. B. einer wälschen Nuß groß nehmen.

808. Gurken in Essig einzumachen.

Sammle junge und kleine Gurken oder auch Umurken genannt, welche bey trockner Witterung müssen abgebrochen werden, reibe sie mit einem weißen Tuch

Stück vor Stück gelind ab, daß sie nicht beschädiget werden; alsdann thue sie in eine Schüssel, salze sie, so viel als nöthig ist, schüttle sie öfters untereinander, und lasse sie über Nacht stehen. Es wird sich etwas Salzwasser sammeln, dieses lasse davon ablaufen, und giesse siedenden Essig, welcher aber gut und stark seyn muß, darüber, decke sie zu, und lasse sie wieder über Nacht stehen. Alsdann siede noch einmal frischen Essig mit ganzem Zimmet, Nägerln, und Lorbeerblättern, seihe den vorigen Essig ab, und schütte den siedenden darüber, lasse alles durchaus kalt werden, dann richte die Gurken in Gläser, oder steinerne Gefässe, mache eine Lage vom frischen Fenchel, gebe Gurken darauf, und so zwischen jede Lage Gurken wieder Fenchel, die Gurken müssen immer mit Essig bedeckt bleiben, dahero sie öfters mit gutem Essig müssen aufgefüllt werden, die Gefässe werden mit Papier vermacht, und mit einer Stecknadel Löcher darein gestupft, mit Bindfaden verbunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

809. Gurken auf eine andere Art einzumachen.

Nimm auf viertausend kleine Gurken vier Maas Essig und vier Maas Wasser, setze sie zu, und lasse sie sieden, indessen putze und wasche die Gurken, trockne sie sauber ab, salze sie ein, und lege sie mit unterlegtem Fenchel, türkischem Pfeffer, etlichen Stückeln Ingber in das Geschirr, schütte den siedenden Essig daran, lasse sie auskühlen, nachdeme decke sie allererst zu, und lasse sie neun Tage stehen.

810. Augsburger Servelade-Würst.

Hiezu nehme zwey Pfund Halsfleisch von einem guten Rind, da es noch warm ist, hacke es sehr fein, besprenge es mit Salz, was du mit fünf Finger halten kannst, ist es nun zum feinsten gehacket, so salze es überall, hernach nehme es auf einen Tisch, knette es gut ab, nimm eine halbe Maas Wasser, spritze es unter dem Knetten nach und nach darunter, wenn es auf diese Art bearbeitet worden, so laß es über Nacht stehen, den andern Tag schneide ein halbes Pfund Speck klein gewürfelt, ein Loth grob gestossenen Pfeffer, mische alles durcheinander, und fülle es in rinderne Därme recht fest ein. Die kleinsten hänge in Rauch recht hoch, lasse sie zwey Tage hängen, dann wende sie um, und hänge den untern Theil aufwärts, lasse es zwey Tage hangen, dann nehme sie herab, und behalte sie zum Gebrauch.

811. Süßen Senf zu machen.

Auf eine Maas süssen schon gesottenen Most, welcher siedend in eine Schüssel muß gegossen werden, rühret man ein halbes Pfund rothes, und ein halbes Pfund gelbes Senfmehl nach und nach hinein, dann rühre den Senf noch eine halbe Stunde, lasse ihn auskühlen, fülle ihn in Bouteillen, gebe in jede drey bis vier ganze Nägerln, stopsle die Bouteillen wohl zu, und hebe sie zum Gebrauch auf.

812. Sauern Senf zu machen.

Man nimmt etliche Zwiebeln, etliche Zeherln Knob-

lauch, schneidet beydes zu Blätteln, giesset ohngefähr ein Seidl Essig darauf, vier Lorbeerblätter, drey ganze Nägerln, und Pfefferkörner dazu, lasset dieses so lange als ein hartes Ey sieden, dann seihet man den Essig durch ein Haarsieb über ein Viertelpfund gutes Senfmehl, rühret es so lang, bis es kalt ist, füllt es in Bouteillen, und giebt ihn wie den süssen zu Rindfleisch und Braten.

813. Zitronen aufzubewahren.

Wikle jede Zitrone in ein Papier, trockne Salz nach Gutdünken, mache eine Lage in einen steinernen Hafen, lege die eingewickelten Zitronen darauf, gebe Salz darüber, daß sie ganz bedecket sind, wieder eine Lage Zitronen, und wieder mit Salz bedeckt, und so fortgefahren, bis alle eingeleget sind, die oberste Lage muß Salz seyn, dann verbinde den Hafen, daß keine Luft dazu kann, stelle sie an ein trocknes kühles Ort, und so halten sich die Zitronen sehr lange.

814. Eyer ein Jahr lang frisch zu erhalten.

Nimm ein Gefäß nach Belieben, streue auf den Boden drey quer Finger hoch feingesiebte buchene Asche, dann setze die Eyer (wohl zu merken) mit dem Spitz abwärts in die Asche, bedecke sie wieder so hoch mit solcher Asche, und so fahre fort, bis alle Eyer eingeleget sind. Nach acht Tagen nimm sie heraus, und setze das Oberste unten, und so wechsle von acht zu acht Tagen um. Hiezu sind wohl die im August und

später hinaus gelegten Eyer die Besten. Oder nehme anstatt des buchenen Aschen, Salz, und mache es eben so, wie bey dem Aschen. Wenn Eyer gefroren sind, so lege sie in frisches Brunnenwasser, und darinnen werden sie aufthauen.

815. Den ganzen Winter über frische grüne Erbsen zu erhalten.

Nehme junge Felderbsen aus der Schaalen, fülle trockne und reine Bouteillen damit, stecke den Stopsel ganz leicht darauf, setze sie in einen Kessel, thue zwischen die Bouteillen Heu, dann fülle den Kessel behutsam mit Wasser, daß es nur bis an den Hals gehet, und ja nichts in die Bouteillen kommet, mache Feuer unter dem Kessel, lasse es zweymal aufsieden, dann nehme den Kessel vom Feuer, und lasse alles mitsammen kalt werden. Wenn dieses geschehen, so drücke die Stopsel fest darauf, verpiche sie mit Pech, und stelle sie mit dem Hals in Sand, auf diese Art erhalten sie sich so lange, bis wieder frische Erbsen kommen.

816. Getrocknete Maurachen vor den Würmern zu bewahren.

Die Maurachen werden von dem Faden genommen, woran sie getrocknet, leget sie in ein Confiturglas, allezeit eine Lage, und auf jede Lage ein wenig Salz, welches aber trocken seyn muß, will man sodann die Maurachen brauchen, so waschet man selbe zuvor in frischem Wasser wohl aus.

817. Der angenehme und sehr gesunde Schleen-Wein.

Hiezu werden die besten und reifsten (zeitigsten) Schleen genommen, im Ofen bey gelinder Wärme getrocknet (die Schleen müssen auf Bretter geleget werden) dann klein samt den Körnern zerstossen, und in ein leinenes Säckel gefüllet, in ein anderes Säckel füllet man ein Loth gestossenen Zimmet, ein Loth gestossene Nägerln und drey in Stücken geschnittene Zitronen, und ein Pfund in Stücken geschlagenen feinen Zucker, beyde Säckeln hängt man in das Fäßl, und füllet weissen Wein darauf, dasselbe wird wie das vorige verwahret, und wenn der Wein klar ist, in Bouteillen abgezogen.

818. Ein sehr kühlender und gesunder Gewürz-Wein.

Man nimmt acht Maaß weissen Wein, und lasset denselben auf Kohlenfeuer in einem verzinnten Kasserol aufkochen; alsdann thut man drey Loth grob gestossenen Zimmet, ein Loth Mußkatnuß und anderthalbe Pfund Zucker, alles grob gestossen, zu dem Wein, welcher damit nochmal aufkochen muß. Hierauf wird ein Quintel Nägerln und ein halbes Quintel Kardomomen gestossen, und mit einem halben Pfunde getrokneten, und geschnittenen Ziweben in ein barchentnes Säkel gebunden, in ein hiezu bereitetes Fäßl gehängt, der Wein durch ein Tuch darauf gegossen und das Fäßl gut verwahret, und zugespundet, doch muß

der Wein zuvor ganz ausgekühlet seyn, und sodann wenn er in etlichen Tagen vergährt hat, so kann man Ribiselnsaft, Kirsch- oder Hollbeerschaft darein giessen.

819. Birkensaft wie Champagner Wein.

Man durchbohrt an einem warmen Mittag im Frühjahr einen schönen Birkenstamm schräg in die Höhe, in die Oefnung wird ein großer Federkiel gestecket, damit der Saft ablaufen kann, und wodurch der Saft in ein Geschier lauft. Alsdann nimmt man zwölf Maaß frischen Birkensaft, und vier Pfund Zukker, und läßt es in einem reinen Kessel, bis auf den vierten Theil einkochen. Alsdann nimmt man es ab, und thut es in ein kleines hiezu bereitetes Fäßl, worinn es hernach bleiben soll. Sobald es nun ganz abgekühlet, gießt man zwey Maaß guten alten Wein und drey löfelvoll guten Germ dazu, und schneide etwelche Zitronenschnize hinein. Wenn nun der Birkensaft vergähret hat, so verspunde man das Fäßl recht gut. Lasset es sodann ruhig vier Wochen im Keller liegen, dann ziehet man den Wein in Bouteillen ab, füllet sie nur bis an den Hals, und verbicht dieselben recht gut.

820. Gewürz-Wein.

Nimm vier Loth gestossenen Zimmet, ein halbes Loth gestossene Nägerln, ein halbes Loth Mußkatblüthe, und ein halbes Quintl Kardomomen, alles recht fein gestossen, zwey Loth ganz dünn abgeschälte Zitronenschaalen, die Zitronenschaalen werden ganz klein geschnitten, zu dem fein gestossenen Gewürz gethan,

und in eine gute neu glasirte Reine an das Vermischte vier Maas guten weissen Wein, und so fest zugedeckt zwey Tage stehen lassen. Alsdann kochet man ein halbes Pfund Kanarien Zucker, schäumet denselben recht rein ab, filitrirt den Wein durch ein Tuch, schlägt acht Eyerklar zum steifen Schaum und mischet selben unter den Wein, hierauf giesset man den Wein samt dem Eyerschaum zu dem Zucker, läßt es noch einmal aufkochen, schäumet den Wein recht wohl ab, und füllet ihn durch ein feines Tuch, wenn er abgekühlet ist, auf Bouteillen, dann werden die Bouteillen wohl verstopselt, mit Pech verpicht, und in den Keller geleget.

Dreyzehnter Abschnitt.

Bewährte und auserlesene Suppen, Sulzen und Getränke für Kranke, Schwache, und wieder Genesende.

821. Kräutersuppe zur Blutreinigung für Kranke.

Nehme jungen Lattucken, und Antivi, Portulack, Pfaffenröhrl, Sauerampfer, Körbelkraut, von jeden sechs Loth, wasche sie in laulichtem Wasser recht rein,

drücke sie wieder aus, wiege sie ganz fein, und koche sie ganz langsam in einer fast nicht gesalzenen und von aller Fette reinen Fleischbrühe, bis sie ganz weich sind, gebe Mußkatnuß, oder Mußkatenblüthe dazu, und gebe die Suppe über gebähte Semmelschnitteln. Man kann auch einen eßlöffelvoll süssen Ram und einen Eydotter unter die Suppe rühren, wenn es die Krankheit erlaubet.

822. Kraftsuppe für einen Kranken.

Nimm ein ganz frisches Ey, mache ein Loch darein, lasse es in ein reines Häferl auslaufen, fülle sodann die Eyerschaale einmal mit weissen Bastart, zweymal mit Alchimillenwasser, schütte alles dieses zu dem Ey, gebe einen halben löffelvoll Zuckerkandel, welcher aber zuvor sehr fein gestossen wird, dazu, sprudle alles wohl untereinander, setze das Häferl auf das Kohlenfeuer, rühre es beständig um, bis es anfängt zu kochen und dick zu werden; alsdenn mache Gebrauch davon.

823. Krankensuppe für sehr Schwache.

Schneide von einer Semmel sechs Schnitten, giesse Rosen- oder Zimmetwasser darüber, daß die Semmelschnitten weich werden, streue Zucker und giesse Mandelmilch darauf. Ist der Kranke zu schwach, so zerreibe es zu einem Mus, und suche es dem Kranken beyzubringen.

824. Suppe von Rebhühnern für Kranke.

Ein gebratenes Rebhendel hacke klein zusammen,

stosse es sodann, wenn es ganz kalt ist, recht fein, thue es in ein reines Häferl, giesse gute Hühnersuppe und ein wenig Wasser daran, lasse es langsam sieden, und wenn es genug ausgesotten ist, so treibe es durch, würze es mit Mußkatenblüthe, und Cardomomen, lasse es noch ein wenig aufkochen, und richte es über gebähte Semmelschnitten an.

825. Weichsel- oder Kerschensuppe für Kranke.

Wasche gut gedörrte Kerschen oder Weichseln in warmen Wasser recht rein ab, wiederholle dieses etlichemal, dann lasse sie in einem Seiher ablaufen, stosse sie samt den Kernern in einem Mörser recht fein, setze sie mit Wasser zum Feuer, und lasse sie recht aufsieden, damit die Kraft herausgehet, rühre sie durch einen Durchschlag in eine Schüssel, lasse es ein wenig stehen, dann setzet sich das Grobe, giesse es wieder in ein anders Häferl, gebe etwas Zimmet und Zucker dazu, ein wenig Zitronenschaale und ein halbes Gläsel Mosterwein, lasse es noch ein wenig auf der Glut anziehen, und richte es über gebähte Semmel, oder über etwas anderes den Kranken Erlaubtes an.

826. Eine Suppe bey schwacher Brust und Husten.

Wasche eine kälberne Lunge samt dem Herzen etlichemal recht sauber aus, zerschneide alles in kleine Stückeln; alsdann nehme sechs Krebsen, stosse sie lebendig, und thue sie nebst einer handvoll Körbelkraut;

eben so viel Ehrenpreiß, und etlichen Huflattigblättern, alles wohl ausgesucht und gewaschen in einem Hafen, giesse fünf Seideln Wasser daran, salze es ein wenig, lasse es bis auf die Hälfte einkochen, und richte es über gebähte Semmel an, oder gieb es dem Kranken, so des Tages öfters lauter zu trinken. Man kann auch Eyerdotter daran rühren. Diese vortrefliche, und schäzbare Suppen hat schon mehreren Personen, welche sich dieser nur vier Wochen bedienet haben, wieder aufgeholfen, und vortrefliche Wunderwirkungen geleistet.

827. Haberkern-Suppe.

Seze eine Handvoll sauber ausgesuchten Haberkern, wenn selber rein gewaschen, mit einem Seidel Wasser zu, lasse es zimlich dick einkochen; alsdann gebe ein kleines Stückel Butter dazu, und giesse ein wenig gesalzene Fleischbrühe daran, daß der Schleim nicht zu dünn wird. Lasse es noch eine gute halbe Stunde langsam kochen, gebe etwas Mußkatenblühte daran, und treibe es durch ein Haarsieb. Zerrühre das Gelbe von einem oder mehreren Eyern, rühre den Schleim nach und nach daran, und von dieser Suppe sollen Magere, und Jene, welche trockener Natur sind, öftern Gebrauch machen.

828. Reisschleim für Schwache.

Stosse in einem Mörser vier Loth vom schönsten und ausgesuchten Reiß, so fein als nur möglich, lasse ihn in einer Maaß Wasser so lange kochen, bis er

anfängt dick zu werde; dann presse es, so heiß als möglich durch ein Tuch, so wird es, wenn es kalt ist, Sulz seyn. Wenn man den Kranken davon geben will, so vermische einen, oder auch mehrere Löffelvoll mit etwas Fleischbrühe, und mache es wieder heiß. Dieser Reißschleim ist für Schwache leicht und verdaulich.

829. Panade von Reiß.

Binde vier Loth wohl ausgesuchten und gewaschenen Reiß in ein leinernes Tuch, binde solches aber so zu, daß zwey Theile leer bleiben, weil der Reiß im Kochen erst aufschwillt, diesen eingebundenen Reiß lege in einen Hafen, worinn halb Wasser und halb Fleischbrühe schon siedet, lasse ihn ohngefähr zwey Stunden kochen, so wird er fertig seyn. Den Reiß nehme sodann heraus, zerrühre ihn mit einem Löffel und lasse ihn nochmal mit Wasser oder Fleischsuppen aufsieden. Wer will kann Zitronenschaalen und Mußkatnuß dazu thun.

830. Stärkende Suppe.

Nehme ein Ey, siede es ein wenig hart, schäle es ab, und treib es mit einem Seidel halb Wasser und halb Wein durch; thue Zucker, Zitronenschaalen und ein wenig Zimmet dazu, lasse es noch eine halbe Stunde kochen, und richte es über gebähte Semmelschnitten an. Wenn der Wein noch zu hizig seyn sollte, so treibe noch ein Ey mit einem Seidel Fleischbrühe durch und nehme ein wenig Mußkatnuß dazu.

831. Hühner Sulz.

Hierzu nimmt man eine alte Henne, welche nicht zu fett ist, sticht sie ab, und rupft sie trocken, wie eine Gans, thut das Eingeweid heraus, und wischt sie mit einem Tuch sauber ab, dann hacket man sie mit der Leber, dem Magen, und dem Herze der Henne und einem Stücke Kalbfleisch ganz fein, würzt es mit Salz und Mußkatenblühte, und thut die Henne samt allem in eine zinnerne anderhalb Maaß haltende Flasche, schraubet diese fest zu, sezet selbe in einen Hafen mit siedendem Wasser, und läßt es bey zwey Stunden kochen. Dann drücket man den Saft mit einem Löffel ab, schraubet die Flasche wieder zu, und läßt es noch bey drey Stunden kochen. Nach diesem thut man es in ein feines Tuch, drücket es zwischen zwey Tellern rein aus, schüttet es in ein reines Geschirr und decket es sorgfältig zu. Auf vorgeschriebene Art kann man auch nur mit einem Kalbsfuß und einer halben Henne eine Sulze machen. Man kann sie auch acht Tage im Keller aufbehalten, und ist für Kranke und Schwache ein stärkendes und erquikendes Nahrungsmittel. Das Kalbfleisch kann ganz weggelassen, und dagegen Kälberfüsse genommen werden. Von Kappaunen aber wird die Sulz noch kräftiger besser und schmackhafter.

832. Sulz für Kranke.

Nehme einen Kappaun, vier Kalbsfüsse, und einen Kalbsknochen, hacke alles in kleine Stücke, und wa-

sche es recht sauber, thue es in einen Hafen, welcher drey Maaß Wasser hält, binde ein halbes Pfund geraspeltes Hirschhorn in ein Tüchel, und lege es auch dazu, giesse so viel frisches Wasser darauf, daß es darüber ausgehet, stelle es an ein gelindes Feuer, daß es nur nach und nach zu sieden anfängt, und durch dieses ziehet sich die Kraft besser heraus, schaume es fleisig ab, und lasse es so lange kochen, bis das Fleisch alles zerfällt. Dann seihe es durch ein Serviet, nehme alle Fette rein ab, und gebe die Suppe in ein Kasserol, drücke von einer Zitrone den Saft daran, und wenn es wieder kochet, so schlage von zwey Eyern Schaum, und rühre ihn darein, lasse es noch drey bis viermal aufkochen, und seihe es durch ein an vier Stuhlfüsse gebundenes ausgespantes Serviet; stelle sie sodann an ein kühles Ort, und willst davon Gebrauch machen, so vermische von dieser Sulz drey bis vier Löffelvoll mit dem vierten Theil einer Maaß siedendem Wasser.

833. Nährende Sulz von Haberkern.

Wässere ein Pfund Haberkern in anderthalb Maaß Wasser drey Tage lang, giesse alle Tage zweymal Wasser davon ab, und wieder frisches daran, den vierten Tag rühre es wohl durcheinander, und presse es durch ein leinenes Tuch. Thue es in ein wohlverzinntes Kasserol, schneide die Schaalen von zwey Pomeranzen und einer Zitrone ab, drücke den Saft von allen beyden in die Sulz, und gebe die Schaalen nebst Zucker dazu; lasse alles beysammen eine halbe Stunde kochen, giesse

es durch ein Serviet in eine Schale, und lasse es kalt werden.

834. Stärkende Sulz.

Nimm drey gute Händvoll geraspeltes Hirschhorn, ein wenig Safran, und Mußkatenblüthe, einen guten Theil Kalbsknochen, und vier Kälberfüsse, alle beyde Stücke klein zusammen gehauen, und sodann diese Spezies in eine zinnerne Flasche gethan, (die Flasche muß zwey gute Maaß halten) sorgfältig zugeschraubet, und in einem Kessel mit siedendem Wasser gestellet, und so bey sechs Stunden sieden lassen. Indessen schlage das Weisse von vier Eyern zu starkem Schaum, nehme die Flasche aus dem Kessel, presse dessen Inhalt durch ein Tuch, lasse es nochmal eine halbe Stunde sieden, gieb klein geschnittene Zitronenschaalen, den Saft von der Zitrone und die Eyerklar hinein, gieb auch ein Stück Zucker dazu, und wenn es genug eingesotten, nimm es vom Feuer, seihe es nochmal durch, und setze es über Nacht in Keller. Diese Sulz kann man jeden Kranken als ein herrliches anfeuchtendes Mittel geben.

835. Sulz von Schnecken und Krebsen.

Nimm Krebsen und Schnecken, von jedem dreyßig Stücke, die Schnecken werden so geputzet, als wenn sie sollten gespeißt werden, den Krebsen wird die mittlere Flosse am Schwanz und der Magen heraus genommen; dann stosse alles klein zusammen, thue es in einen Hafen, ein kleines Stückel Butter, höchstens ein Loth schwer, zwey rein geputzte und klein zusammen gehauene Kälberfüsse und dritthalbe Maaß

Wasser dazu, lasse alles langsam bis auf eine Maaß einsieden, dann gebe ein halbes Quintl gestossene Muß-katenblumen und eine Handvoll klein gewiegtes Körbel-kraut darein, damit lasse es noch eine Viertelstunde kochen, alsdann presse es durch ein reines Tuch, und stelle es in Keller. Ein abgezehrter Kranker, dessen Magen aber doch noch gut verdauet, nimmt hievon Morgens, Mittags, und Abends jedesmal zwey Eß-löffelvoll in sechs Löffelvoll ungesalzener Fleischbrühe.

836. Kräuter Sulz für eine schwache Brust.

Hiezu nehme die Herzeln von blauem Kohl, Lun-genkraut, Eybischwurzel, Leberkraut, von jedem eine Handvoll. Wiege alles klein zusammen, gebe drey Löffelvoll feinen Grieß (Groß) einen klein zerhackten Kälberfuß, und Knochen, nebst einer Messerspitze voll Mußkatenblüthe dazu, setze alles zusammen mit drey Maaß Wasser in einem Hafen zum Feuer, gebe einen passenden Deckel darauf, und verpappe ihn mit schlech-tem Teig, und so lasse es drey Stunden sieden. Her-nach treibe es durch ein Haarsieb, und lasse es in ei-nem Hafen im Keller wohl zugedeckt stehen, bis es zur Sulze gestehet. Diese Sulz ist nicht allein stär-kend, und nährend, sondern auch erweichend und rei-nigend, davon nimmt man alle Morgen und Nach-mittags einen Eßlöffelvoll in dünner Fleischbrühe aufgelößt.

837. Sulz von Elfenbein und Hirschhorn.

Nimm vier Loth geraspeltes Elfenbein und vier

Loth Hirschhorn, thue es in einen kleinen Hafen, giesse zwey und ein halbes Seidl Wasser darauf, gebe eine wohl ausgesuchte und reingewaschene Handvoll geschnittenen Brunnenkres dazu, laß es gelinde kochen, bis noch ohngefähr ein spitziges Quart übrig bleibet, presse es durch ein Tuch recht stark aus, vermische es mit drey Loth Hollbeersaft, und ein Loth Kornblumensaft. Gebe den Kindern Morgens und Nachts einen Löffelvoll in einer Theeschale mit warmer Fleischbrühe, wenn selbe an der Zahnhitze verzehren wollen. Man kann es den Kindern auch kalt geben.

838. Kraft-Mus für Kranke, welche Besserung zeigen.

Scheide sorgfältig das Weisse von zwey Eyerdottern, rühre die zwey Dotter stark ab; gebe nach Belieben Zucker und Zimmet daran, giesse ein halbes Seidel Mandelmilch dazu, und koche es auf gelindem Kohlfeuer zu einem dünnen Mus. Das Mus von dem Eyerklar ohne Dotter aber mache auf folgende Weise: Schlage das Weisse von vier Eyer mit einem Löffelvoll fein gestossenen und gesähten Zucker ab, und zwar so lange, bis es wie ein Schnee wird, gebe ein halbes Seidel Milch dazu, lasse es unter beständigem Umrühren auf dem Feuer bis es zu kochen anfängt, gebe von einer Zitrone die unter Zucker abgeriebene halbe Schalen darunter, und richte es hernach gleich an.

839. Mus von Semmelbrod.

Weiche zwey Semmeln in Milch ein, und wenn sie weich sind, so presse sie durch ein Tuch wieder aus, giesse Mandelmilch mit Rosenwasser gemacht dazu, und lasse es auf gelindem Kohlfeuer so lange kochen, bis es wie ein dünnes Mus ist; alsdann streue Zucker und ein wenig Zimmet darauf; oder reibe etwas Zucker an einer Zitrone ab, und gebe es kurz vor dem Anrichten in das Mus. Erlaubt es die Krankheit, so kannst ein wenig frischen Butter in dem Mus verkochen lassen.

840. Ein stärkend und nahrhaftes Getränk für Kranke.

Koche leicht gebrannte Gerste oder auch Malz im Wasser, thue eine gebähte Brodschnitte, einige Pomeranzenschnitzen, nebst ein wenig Zucker dazu, lasse es eine Stundelang kochen. Wenn es kalt ist, lasse den Kranken nach Durst davon trinken. Dieser Trank hat die Nahrhaftigkeit, die Stärke und durststillende Kraft des Biers, und schwächet gewiß den Magen nicht.

841. Eine Mandelmilch zum Gebrauch des Kranken.

Nimm vier Loth abgezogene süsse Mandeln, stosse sie im Mörser mit ein wenig Wasser recht fein, thue nach Belieben Zucker dazu, und stosse sie noch ein wenig damit. Alsdann rühre sie mit einem Seidl Wasser

in Mörser untereinander, und presse es durch ein leinenes Tuch. Erlaubt es die Krankheit, so nehme auch eben so viel Hanfkörner unter die Mandeln und stosse sie mit denselbigen durch (die Hanfmilch kühlet). Diese Massa von Mandeln und Hanf giebt eine starke Milch; will man selbe also schwächer machen, so giesset man ein Seidl Wasser mehr daran.

842. Ein eröffnend und krampfstillendes Getränk.

Nimm eine handvoll wohl ausgesuchte und gewaschene Gerste, Schwarzwurzeln, und geraspeltes Hirschhorn, von jeder Spezies zwey Loth, Wegwarten ein halbes Loth, koche alles dieses in drey Maaß Wasser so lange, bis noch zwey Maaß übrig bleiben. Dann seihe es durch ein Tuch, und lasse ein Stück Zucker (wenn man will) damit aufkochen. Dieses Trank giebt man dem Kranken nach Durst zu trinken.

843. Gerstenwasser für Kranke.

Wasche acht Loth Gersten, welche wohl ausgesucht werden muß, und wie sie zum Malzmachen gebraucht wird, etlichemal rein aus, vermische sie mit vier Loth rein gewaschenen und fein gewiegten Weinbeerln, und klein geschnittenen Zitronenschaalen in einem Hafen, welcher drey Maas Wasser haltet; dann lasse es so lange kochen, bis die Gersten stark aufspringet. Nun fülle den Hafen wieder voll mit siedendem Wasser, lasse es noch einen Sud aufthun, und stelle es vom

Feuer, drücke den Saft von einer Zitrone darein, und gieb es dem Kranken nach Durst zu trinken. Wem es aber beliebt, der kann auch Zucker mit dem Trank verkochen lassen.

844. Reis-Wasser.

Nimm zwey Loth rein ausgesuchten und gewaschenen Reis, nebst ein klein wenig ganzen Zimmet, und etwas Zucker, lasse es eine halbe Stunde lang in einer halben Maas Wasser kochen, dann seihe es durch ein Tuch, oder gebe es so nach und nach abgegossen; auch den kleinen Kindern dienet es als ein nährendes Getränk; doch muß man sehr behutsam damit umgehen, weil es sehr leicht sauer wird.

845. Kerschen-Wasser.

Stosse ein halbes Viertelpfund gedörrte Weichseln und Kirschen samt den Körnern in einem Mörser recht klein, giesse eine Maaß Wasser darauf, thue die Schale von einer halben Zitrone, und ein wenig ganzen Zimmet dazu, lasse es eine ganze Stunde kochen, und seihe es durch. Wenn es vollkommen ausgekühlet ist, so dienet es als ein labender Trank für Kranke.

846. Das Brodwasser.

Dieses wird aus der schwarzen Rinde von Hausbrod gemacht. Schneide einige Brodrinden von einem Hauslaib, bähe sie auf gelindem Kohlfeuer schön gelb, und lege sie in frisches Brunnenwasser. Erlaubt es

die Krankheit, so reibe die Brodschnitten, so lange sie noch warm, mit Mußkatnuß, wodurch das Wasser noch kräftiger wird.

847. Ein Getränk von Borstorfer-Aepfeln für Kranke.

Schneide sechs abgeschälte Borstorfer-Aepfel in Viertel, gebe die Schaalen von einer Zitrone und zwey kleine Händevoll sauber gewaschene Weinbeerln dazu, giesse zwey Maas Wasser daran, und laß es eine Stunde kochen, presse es durch ein leinenes Tuch, und wenn es recht ausgekühlet ist, so kann es der Kranke, der Genesende, und der Gesunde statt jedem andern Getränke mit Vortheil, und Nutzen gebrauchen. Der Gesunde kann diesen Trank noch angenehmer machen, wenn etwas ganzer Zimmet und einige Rosinen mitgekocht werden.

848. Hollbeersaft für Kranke zum Trank.

Die Hollbeeren werden in einem reinen Geschirr wohl zugedeckt in einem Keller gestellet, und allda so lange gelassen, bis sie anfangen Saft zu bekommen. Dann werden sie durchgepreßt. Zu einer halben Maas Saft, nimmt man ein Pfund schönen Zucker, läßt beydes miteinander so lange sieden, bis es ganz sulzig zu werden anfängt. Dann füllet man ihn, wenn er ganz ausgekühlet in Zuckergläser, und so man Gebrauch davon machen will, giebt man den Kranken einen Löffelvoll mit einem Seidl Wasser abgemischt zu trinken.

849. Weichseln für Kranke.

Nimm ein Glas von einer Grösse zu sechs bis sieben Pfund Weichseln, rupfe sie von den Stingeln, vermische sie mit zwey Pfund geriebenen Zucker, und fülle sie in das Glas; dann binde ein halbes Loth Nägerln und ein halbes Loth nicht gar zu fein gestossenen Zimmet in ein feines Tüchel, und lege es oben auf die Weichseln. Alsdann wird das Glas mit all möglicher Sorgfalt verbunden, alle zwey oder drey Tage wohl untereinander gerüttelt, und nach drey Wochen kann man Gebrauch davon machen, und jedem Kranken, wenn es die Krankheit erlaubet, davon geben.

850. Schwarzen Holler zu kochen.

Man rupfet recht zeitigen schwarzen Holler von den Stingeln, waschet ihn rein, und läßt ihn in einen Seiher ablaufen. Indessen machet man etwas Schmalz in einer Reine heiß, und thut den Holler mit etlichen recht reifen Zwetschgen hinein, läßt ihn so eine Stunde dämpfen, und giebt Zucker, so viel als vonnöthen zum verkochen darunter. Diesen kann man dem Kranken kalt oder warm, wie es der Arzt, oder der selbstverständige Kranke für gut findet, geben; nur wäre zu wünschen, daß diese Frucht in seiner wahren Güte erkannt, und als eine sehr gesunde Speise anempfohlen würde.

851. Brunnenkreß-Sulze.

Nimm so viel Brunnenkreß, daß 3 Seideln Saft

da ausgepreßt werden kann, und wasche ihn rein, gieb ein Seidel Wein dazu, und presse alles miteinander durch eine ordentliche Presse, thue unter dem Saft hinlänglich Zucker, drücke von sechs Zitronen den Saft darunter, mische zwey Loth aufgelöste Hausenblase warm darunter, lasse es durch einen Filitrirsack laufen, stelle es an ein kühles Ort, und lasse es sulzen. Sodann gebe es dem Kranken nach Zeit und Umstände seiner Krankheit.

852. Eingesottene Wachholderbeere.

Suche ein Pfund schöne Wachholderbeere zusammen, wasche sie rein, und nimm nur diejenigen, welche nicht untergehen, gebe sie in ein messingenes Becken und ein Viertelpfund Zucker dazu; oder eben so viel Hönig, oder Syrop, rühre sie auf dem Kohlfeuer eine Stunde langsam um, unter dieser Zeit giesse etwas Wein, geriebene Zitronenschaalen und fein gestossenen Zimmet dazu, wenn es nun genugsam aufgekocht hat, nehme sie vom Feuer, lasse sie auskühlen, und fülle sie in ein Glas, oder presse sie stark aus, und behalte nur den Saft. Es ist das erstere, wie das Ausgepreßte ein kostbares Mittel wider alle ansteckende Seuchen, und beynahe den nemlichen unschätzbaren Werth haben schon die rohen Wachholderbeere, dessen Holz zum ausgesuchtest-gesunden Rauch, und noch mehr dessen Wurzel für Wassersüchtige, dienen.

853. Reine Molken zu machen.

Hiezu wird eine Milch von jenen Kühen genom-

men, welche auf guter Weide grasen, oder mit gutem Gras gefüttert werden. Man nimmt ein Seidel solche Milch, siedet sie, und wenn selbe im vollen Kochen ist, so wirft man einen Kaffeelöffelvoll präparirten Weinstein hinein, ist die Milch zusammen geronnen, so wird sie durch ein Tuch gesiehen. Indessen schlaget man das Weisse nur von einem Ey zum Schnee, rühret es unter die Molken, lasset es nochmal aufkochen, und seihet es wieder durch, so ist sie fertig.

854. Selzer-Wasser mit Wein und Zucker für Genesende.

Zu diesem labenden Getränk wird erstens erfordert: ein frisches und nicht zu altes Selzerwasser, zweytens ist vor allen darauf zu sehen, ob die Flasche gut und gehörig vermachet ist, ersteres würde mehr der Gesundheit schaden, und letzteres ganz ohne Nutzen und ungeschmack seyn. Weissen Wein kann man hiezu nach Belieben nehmen, der Mosler aber wäre einer der vorzüglichsten zur Vermischung, und wird eben die Wirkung bey der Vermischung mit Zucker hervorbringen, wie der Schampagnerwein zu thun pfleget, doch muß jedes Glas besonders zugerichtet werden, wenn man dieses Getränk dem Schampagnerwein gleich moußirend trinken will. Hiebey ist sonderheitlich zu bemerken, daß, wenn dieser Trank zur Gesundheit genommen wird, nur der fünfte Theil Wein darf genommen werden. Z. B. wenn man ein Glas nimmt, welches zehen Eßlöffelvoll hält, so müssen acht Löffelvoll Selzerwasser und zwey von Wein genommen wer-

den, man thut sodann einen starken Kaffeelöffelvoll gestossenen Zucker darein. Natürlich aber diesen Trank als Labung zu nehmen, wird von jedem Theil die Hälfte gewöhnlich mit gutem Mosler getrunken.

855. Ein Getränk vom isländischen Moos in Brustkrankheiten.

Dieses Moos bekommt man in den Apotheken, bey jedem Materialisten, auch in unsern Waldungen, es ist ein vortrefliches Mittel in Brustkrankheiten. Man läßt alle Morgen, oder auch den Abend zuvor ein Loth nebst etlichen Zimmetblumen in einem Seidel Wasser so lange kochen, bis es auf drey Kaffeeschalenvoll eingekocht ist. Es muß drey Stunden lang ganz langsam kochen, und man trinkt es statt dem Thee. Auch kann man es in solcher Kühmilch sieden, wo man überzeugt ist, daß die Kühe mit gutem Gras gefüttert werden. Hiebey ist noch zu erinnern, daß man es unter dem Kochen immer fleißig umrühret.

856. Latwerge von Zwetschgen wider die Verstopfung des Leibes.

Hiezu nimmt man schöne ausgesuchte gedörrte Zwetschgen, läßt sie recht weich sieden, löset die Steine heraus, und treibet die Zwetschgen durch einen feinen Durchschlag oder Haarsieb, damit die Bälge zurückbleiben. Dann nimmt man für sechs Kreuzer Senesblätter, löset die Stingeln rein davon weg, stosset sodann die Blätter zu Pulver, und rührt es an die

durchgetriebenen Zwetschgen mit vier löffelvoll Hönig. Sollte die Latwerge zu dick werden, so darf man nur, so viel als nothwendig, von der Brühe, worinnen die Zwetschgen gesotten, darunter mischen. Man bedienet sich dieser kostbaren Latwerge in Leibesverstopfungen täglich zwey bis dreymal mit einem Löffelvoll.

857. Täglicher Trank für die Lungensüchtigen.

Man nehme gesäuberte Roßhubenwurzeln, gerollt und reinlich gewaschene Gerste, von beyden eine Handvoll, Fenchelsaamen einen Löffelvoll; Zuckerkandel einen guten Theil, nach dem man es gerne süß hat, thut es zusammen in einen glasirten neuen Hafen, gießt ohngefähr zwey Maas, oder etwas mehr frisches Brunnenwasser daran, läßt es sieden, bis die Gerste aufquillet, und das Wasser verschaumet. Zuletzt, wenn man es vom Feuer nimmt, wirft man ein wenig zerbrochene Zimmetrinde darein, und wenn es überschlagen, kann man dem Kranken über Tisch, oder wenn er Durst empfindet, zu trinken geben. Sollte er aber wegen schwachen Magen das lautere Wasser nicht ertragen können, so darf man wohl ein wenig Wein darunter mischen. Dieser Trank ist bewährt, und schon von vielen mit Nutzen gebraucht worden.

858. Ein ausserordentlich rettendes Getränk für jene, welche an der Brust und Lungen leiden.

Nehme Süßholz, venetianische Violwurz, kleine

Rosinen, Mauerrautten, Krausemünz, Melissenkraut, Skabiosenkraut, wilde Salbey, Odermenig, Hirschenzungenblätter, Datteln, jedes drey Loth. Alle diese Stücke schneide klein mit dem Schneidmesser zusammen, und giesse vier Kannen Geißmilch darüber, theile sie in zweymässige Gläser, giesse sie gar voll, lasse es vier Wochen an der heissen Sonne stehen, hernach distillire es durch einen Helm, und vermache es wohl, daß kein Geruch noch Kraft davon gehet. Wenn nun eine Person starken Husten hat, zusehends abnimmt, und so zu sagen dörret, also die Lungen- und Schwindsucht befürchtet, der trinke alle Morgen dieses Wasser drey Löffelvoll durchs ganze Jahr, er wird merkliche Besserung finden, Lungen und Leber wird es erfrischen, und wieder leichten Athem verspüren. Schon mehrern wurde das Leben abgesagt, und durch diesen heilsamen Trank sind sie wieder zurecht gebracht worden.

859. Ein nützlicher Trank für einen Kranken und an der Brust leidenden.

Nehme Lungen- und Leberkraut, Melissen und Isoppen, jedes zwey Händevoll. Blaue Violen und Huflattich, jedes eine Handvoll. Ein Viertelpfund Feigen, ein Viertelpfund Aneis, eben so viel Bockshörnlein, und ein wenig süsses Holz. Alle diese Spezies werden in möglicher Kleine zusammen geschnitten, alsdann in einen neuen Hafen gethan, und sieben bis acht Maas Mayenthau, oder weiches Wasser darüber

gegossen, einen Deckel darauf gethan und verklebet, (doch muß eine Oeffnung in der Grösse eines Strohhalmes bleiben, und so drey Stunden recht langsam kochen, daß ohngefähr drey Maaß überbleiben. Der Hafen bleibt nach dem Kochen verklebet, bis er ausgekühlet, dann giebt man dem Patienten Morgens und Abends drey Theetassen voll zu trinken, und man wird sehen, daß der Kranke den erwünschten Auswurf und vollkommene Befreyung auch der verschleimtesten Brust erhaltet.

860. Ein Aepfelmus für Kranke.

Diejenigen Aepfel, welche einen süssen Weingeschmack, und weichen Saft haben, sind kühlend, und halten den Leib offen. Borstorfer und Renetten sind die vorzüglichsten. Denn Kranken und Schwachen giebt man dergleichen anempfohlene Aepfeln mit oder ohne kleine Weinbeerln, doch ohne Wein und Gewürz. Wieder Genesenden kann man Aepfel in Wein gedünstet mit Gewürz und Weinbeerln geben. Auch sogar das Wasser, worinnen die Aepfel gekocht worden, ist als ein gutes ablösendes Brustmittel zu trinken.

861. Ein vortreflicher Trank für Kranke mit keichend- und schwindsüchtiger Brust.

Körbelkraut, Schafgarben, Grundheil, frisch alle Morgens eine Handvoll von jedem aufgeschnitten, und mit zwey Kaffeeschalenvoll Fleischbrühe acht Sud auf-

Rosinen, Mauerrautten, Krausemünz, Melissenkraut, Skabiosenkraut, wilde Salbey, Odermenig, Hirschenzungenblätter, Datteln, jedes drey Loth. Alle diese Stücke schneide klein mit dem Schneidmesser zusammen, und giesse vier Kannen Geißmilch darüber, theile sie in zweymässige Gläser, giesse sie gar voll, lasse es vier Wochen an der heissen Sonne stehen, hernach distillire es durch einen Helm, und vernache es wohl, daß kein Geruch noch Kraft davon gehet. Wenn nun eine Person starken Husten hat, zusehends abnimmt, und so zu sagen dörret, also die Lungen- und Schwindsucht befürchtet, der trinke alle Morgen dieses Wasser drey Löffelvoll durchs ganze Jahr, er wird merkliche Besserung finden, Lungen und Leber wird es erfrischen, und wieder leichten Athem verspüren. Schon mehrern wurde das Leben abgesagt, und durch diesen heilsamen Trank sind sie wieder zurecht gebracht worden.

859. Ein nützlicher Trank für einen Kranken und an der Brust leidenden.

Nehme Lungen- und Leberkraut, Melisse, Isoppen, jedes zwey Händevoll. Blaue Violen, Huflattich, jedes eine Handvoll. Ein Viertelpfund Feigen, ein Viertelpfund Aneis, eben so viel Hörnlein, und ein wenig süsses Holz. Alles werden in

alsdann in

acht Maas

gegossen, einen Deckel darauf , ein
(doch muß eine Oeffnung in der hl aus-
halmes bleiben, und so lange ranntes
sam kochen, daß darauf,
Der Hafen bleibt auch dem bis die
ausgekühlet, dann gibt man Feuer,
und Abends drey Theelöffel n Viertel-
wird setzen, daß der darunter,
und vollkommene , wenn es
Brust enthalten. rühre alles

580. Ein

ein grobes
Zimmetwasser
n kühles Ort
n zu trinken.

für Kranke.

Hafen, koche vier
es in einer Maas
Finger breit einkochen,
e Schaale dünn abge-
ein wenig Zucker. Das
erne bey dem Feuer ste-
aber doch warm bleibet.
uch zu der Zitronenschaale
asse es kalt werden und gebe
ein bis zwey Spitzgläser
Rheinwein zu trinken.

thun lassen; sodann stark ausgepreßt, und alle Morgen vierzehen Tage, besser aber vier Wochen lang lauwarm langsam zu trinken gegeben.

862. Kraft-Gilet für Kranke.

Nimm eine alte Henne, das Schulterblatt von einem Kalb, acht kälberne Füsse, wasche alles recht sauber und rein, haue alles klein zusammen, thue es in einen vorhero mit Wasser wohl ausgekochten neuen Topf; binde in ein Tuch ein halbes Pfund geraspeltes Hirschhorn, lege es dazu, giesse so viel Wasser darauf, daß es über das Fleisch stehet, schäume es mit einem reinen Schaumlöffel, woran ja kein Fett ist, ab, decke es zu, und lasse es nur bey dem Kohlenfeuer kochen, habe wohl acht, daß sich das Fleisch nicht anleget, dann lasse es so lange kochen, bis die Henne und das Fleisch samt den Kalbsfüssen zerfallet. Seihe alles durch ein Serviet, lasse es kalt werden, und nehme alle Fette rein davon ab. Nun giesse das Gilet in ein reines Kasserol, drücke von zwey Zitronen den Saft daran, und gebe ein wenig Zucker dazu, laß es kochen, gebe von zwey Eyern das Weisse zum Schnee geschlagen darunter, und lasse es noch eine Weile fortsieden, alsdenn nehme den Schaum wieder ab, und seihe es durch ein grobes Tuch, lasse es stehen und mache den gehörigen Gebrauch davon.

863. Eine Mandelmilch auf eine andere Art für Kranke.

Hiezu muß ein reiner ausgebrühter Hafen genom-

men werden, gebe vier gute händevoll Gersten, ein halbes Pfund kleine Rosinen, beyde Theile wohl ausgesucht und gewaschen, für einen Groschen gebranntes Hirschhorn dazu, giesse zwey gute Maas Wasser darauf, und lasse es so lange wohl verdeckt kochen, bis die Gerste stark aufspringt, dann setze es vom Feuer, werfe eine Rinde Brod darein, und gebe ein Viertelpfund abgebrühte und gestossene Mandeln darunter, giesse etwas von dem gekochten Wasser dazu, wenn es nun in Wasser ganz klein abgerieben ist, rühre alles übrige Wasser daran, und presse es durch ein grobes Serviet, dann gebe für zwey Groschen Zimmetwasser und etwas Zucker dazu, stelle es an ein kühles Ort und gebe dem Kranken nach Durst davon zu trinken.

864. Ein erquickender Trank für Kranke.

Nehme einen neuen ausgebrühten Hafen, koche vier Loth geraspeltes Hirschhorn, lasse es in einer Maas Wasser wohl zugedeckt zwey gute Finger breit einkochen, lege von einer halben Zitrone die Schaale dünn abgeschnitten in eine Schale mit ein wenig Zucker. Das Hirschhornwasser lasse von Ferne bey dem Feuer stehen, daß es sich setzet, aber doch warm bleibet. Denn giesse es durch ein Tuch zu der Zitronenschaale und Zucker, decke es zu, lasse es kalt werden und gebe es sodann dem Kranken mit ein bis zwey Spitzgläser Mosler- oder guten ächten Rheinwein zu trinken.

865. Die besten Magentropfen.

Nehme ein Loth Wermuth-Extrakt, ein Loth Tausendguldenkraut, ein Loth Entian, ein Loth Carbobenedikten-Extrakt, ein Loth Weinsteinsalz, und vier Loth Schaalen von frischen Pomeranzen, stosse alles zusammen, fülle es in eine Bouteille und giesse ein Seidel des besten Fruchtbrandweins darauf, lasse es in gelinder Wärme stehen, und wenn die Spezien vollkommen ausgezogen sind, so seihe es behutsam ab, und das Uebrige presse aus. Hiervon kann man auf einmal neunzig bis hundert Tropfen nehmen.

866. Nuß-Milch zu machen.

Zu einem Seidel Wasser nimmt man zwölf frische wälsche Nüssen, ziehet die Haut von den Kernen, stosset sie, wie die Mandeln, recht fein in einem Mörser, giebt Zucker nach Belieben dazu, und wenn das Seidel Wasser nach und nach in den Mörser gegossen ist, so preßt man sie durch ein leinenes Tuch. Diese Milch ist angenehm, wohlfeil, nahrhaft, und kühlet nicht allzusehr.

ENDE.

Inhalt.

Erster Abschnitt.

Von Suppen.

Nro.		Seite
1.	Wie gute Rindsuppen gemacht werden sollen.	1
2.	Weisse Schüsuppe am Fleischtage.	2
3.	Braune Schüsuppe am Fleischtage.	2
4.	Eine andere braune Schüsuppe.	3
5.	Eine Kraftsuppe.	3
6.	Wurzel-Suppe.	3
7.	Maurachen-(Morchen oder Morchel-)Suppe.	4
8.	Krebs-Suppe.	4
9.	Krebs-Suppe mit Milch und Mandeln.	5
10.	Körbelkraut-Suppe.	5
11.	Zitronen-Suppe.	6
12.	Leber-Suppe.	6
13.	Weinsuppe mit Zitronat.	6

Nro.		Seite
14.	Sardellen-Suppe.	7
15.	Besondere Kraftsuppe.	7
16.	Suppe mit gebacknen kleinen Semmelknödeln.	7
17.	Gemischte Suppe an Fleischtagen.	8
18.	Kräuter-Suppe.	8
19.	Grüne Erbsen-Suppe.	8
20.	Wiener Panade-Suppe.	9
21.	Suppe von Salzburger- oder spanischen Nudeln, wie auch von Maroni.	9
22.	Suppe von Kalbsbrieseln.	9
23.	Suppe a la Rehn (Reine).	10
24.	Spargel-Suppe.	10
25.	Suppe von aufgeschnittenen Rindfleisch.	10
26.	Reiß-Suppe mit Krebsen.	11
27.	Fischrogen-Suppe.	11
28.	Wein-Suppe mit Mandeln.	11
29.	Chokolade-Suppe.	12
30.	Wein-Suppe mit geriebenen Brod.	12
31.	Gersten-Suppe mit Pilsling oder Schampions.	13
32.	Gute Brod-Suppe für Fasttäge.	13
33.	Kleine Leberknödeln.	13
34.	Speckknödeln.	14
35.	Saftsuppe von Hühnern.	14
36.	Kälberne Wurstsuppe zu machen.	15
37.	Bouillon auf Reisen, oder Suppen-Zeltel.	15
38.	Aepfel-Suppe.	16
39.	Milchsuppe mit Mandelknödeln.	17
40.	Milchsuppe mit gefüllten Milchbrode.	17
41.	Suppe mit Allerley.	18

: o :I: o :I: o

Nro.		Seite
42.	Französische Wurzel- und Kräuter-Suppe.	18
43.	Bayerische Leberknödeln. . . .	19
44.	Böhmische Suppe.	19
45.	Eine sehr gute Fastensuppe. . .	20
46.	Gestossene Hühner-Suppe. . .	20
47.	Eine besonders starke Suppe von Kalbfleisch.	21
48.	Eine andere geschmackvolle Suppe. .	21
49.	Sago-Suppe.	22
50.	Gemischte Suppen von allerley Grünen.	22
51.	Eine kostbare Kräutersuppe. . .	22
52.	Krebs-Coulis.	23
53.	Eine herrliche Krebssuppe. . .	23
54.	Fleischknödeln.	24
55.	Markknödeln.	24

Allerley in und zu denen Suppen zu gebrauchen.

56.	Gebackene Brieseln.	25
57.	Gebackener Cariviol.	25
58.	Gebackene Erbsen zur braunen Suppe von Fischen, oder Fleisch.	25
59.	Gebackenes Milch- oder Herrenbrod in alle Suppen zu gebrauchen. . . .	26
60.	Eyer-Käß zur braunen Suppe. . .	26
61.	Etwas Grünes Statt der gebähten Brodschnitten in die Suppe. . . .	26
62.	Gebackene Knöpfeln, oder sogenannte Späzeln.	27
63.	Weisse Knöpfeln oder Späzeln von Hühnerfleisch.	28

Nro. Seite
64. Knöpfeln in einer braunen oder Krebssuppe. 28
65. Knöpfeln zur Suppe a la Rehn. . . 28
66. Butter-Knöpfeln. 29
67. Braune Butter-Knöpfeln. . . . 29
68. Mandelschnitten in braune Suppen zu gebrauchen. 30
69. Rothe Knöpfeln von Krebsen . . 30
70. Grüz- oder Grieß-Knöpfeln. . . 31
71. Kleine Knödeln in die Fastensuppe. . 31
72. Aus allen Geflüglebern etwas in die Suppe. 31
73. Von Kalbshirn etwas in die Suppe. . 32
74. Fleisch-Fasch, woraus man Allerley in die Suppen machen kann. . . 32
75. Krebswürsteln in die Suppen. . . 33
76. Gebackenes in die Suppen. . . . 34

Zweyter Abschnitt.

Rindfleisch auf allerhand Arten zuzubereiten.

77. Rind- oder Ochsenfleisch zu sieden. . 35
78. Rindfleisch auf bayerische Art. . . 36
79. Rindfleisch (Boeuf a la Mode). . . 36
80. Blanschiertes Rindfleisch. . . . 37

Nro.		Seite
81.	Rindfleisch mit Kräutern. . . .	37
82.	Ein Stück Rindfleisch nach sächsischer Art.	38
83.	Rindfleisch auf englische Art. . .	39
84.	Rindfleisch mit Senf. . . .	39
85.	Rindfleisch mit Wein. . . .	40
86.	Rindfleisch mit Erdäpfeln. . .	40
87.	Rindfleisch mit Austern-Soße gefüllt. .	41
88.	Rindfleisch auf Wildprettart zu richten. .	42
89.	Vortrefflicher Rinderbraten. . .	42
90.	Rindfleisch auf eine andere englische Art.	42
91.	Rindfleisch auf niederländische Art. .	43
92.	Rindfleisch auf westphälische Art. .	44
93.	Rindfleisch auf Tirollerisch. . .	44
94.	Rindfleisch auf veroneser Art. . .	45
95.	Rindfleisch auf hamburger Art. . .	46
96.	Boeuf a la Mode, welches man kalt oder warm geben kann.	46
97.	Rindfleisch mit Celleri. . . .	48
98.	Das gute Staffade-Fleisch. . .	48
99.	Gefüll oder Fasch von Rindfleisch. .	49
100.	Rindfleisch auf mayländische Art. .	49
101.	Rindfleisch mit einer Kruste. . .	50
102.	Gefüllte Ochsenzunge. . . .	51
103.	Rindsbraten auf Englisch. . . .	51
104.	Rindfleisch wie Wildpret zuzubereiten. .	52
105.	Rinder-Mürb-Braten. . . .	52
106.	Rindfleisch mit Senfbrühe. . . .	53
107.	Gewickeltes Rindfleisch. . . .	53
108.	Rindfleisch nach französischer Art. . .	54

Nro. Seite

109. Rindfleisch nach französischer Art königlich zugerichtet. 55
110. Ochsenzungen mit Himbeeressig. . . 56
111. Ochsenzunge mit Aepfeln und Mandeln. 56
112. Rind- oder Ochsenzungen zuzurichten. . 57

Dritter Abschnitt.

Gemüser.

113. Sauerkraut auf eine geschmackvolle Art zu kochen. 58
114. Gedünstes Kraut. 59
115. Fasanen-Sauerkraut. 59
116. Glaßirtes- süsses Kraut. . . . 60
117. Kohlrabi mit grünen Erbsen und gelben Ruben. 61
118. Bayerisch Kraut zuzurichten. . . 61
119. Blumenkohl (Kariviol) in guter Fleischbrühe. 62
120. Blumen-Kohl mit süßem Ram. . . 62
121. Blumen-Kohl mit einer sauern Soß. . 63

Nro.		Seite
122.	Braune Rüben mit einer gebratenen Aente.	63
123.	Preußische graue Erbsen. . . .	64
124.	Bayerische Rüben.	64
125.	Grüne Erbsen.	65
126.	Sauerampfer.	65
127.	Gelbe Erbsen auf böhmische Art. .	65
128.	Grüne Erbsen auf Wiener-Art. . .	66
129.	Lattucken-Salat zu kochen. . . .	66
130.	Prokuli im Ofen.	67
131.	Weißgedünste Rüben. . . .	67
132.	Gelbgedünste Rüben. . . .	68
133.	Spargel mit guter Soß. . . .	68
134.	Spargel mit Eyern.	69
135.	Große gebackene Spargeln. . . .	69
136.	Spargel in Essig einzumachen. . .	70
137.	Grüne Fisolen.	70
138.	Schampions in Consumme. . .	71
139.	Köhl (Wörsing) mit Krebsen. . .	71
140.	Schwarzwurzeln.	72
141.	Gefülltes Kraut oder Krautkopf. . .	72
142.	Gefüllter Endivien-Salat. . . .	73
143.	Blau- oder Winterkohl gedämpft. .	74
144.	Gefüllter Wörsing.	74
145.	Wörsing mit Schünken, und Bratwürst, auch gesalchtem oder geräuchertem Fleisch auf gemeine Art.	75
146.	Artischocken zu kochen. . . .	76
147.	Bohnen mit Ram (Obers). . .	77
148.	Bohnen säuerlich zu frikassieren. . .	77

Nro. Seite
149. Bohnen in Essig einzumachen. . . 77
150. Zucker-Erbsen. 78
151. Maurachen (Morgeln) zu zurichten. . 79
152. Sauerkraut auf französische Art. . . 79
153. Krautkopf mit Schünken. . . . 80
154. Fastensauerkraut. 81
155. Erdäpfeln. 82
156. Ein Gemüß auf niederländische Art. . 82
157. Wälsche Prokuli. 82
158. Gedämpftes süsses Kraut. . . . 83
159. Artischocken auf dem Rost. . . 83
160. Saubohnen. 84
161. Eine wälsche Zuspeiß. . . . 84
162. Gefüllter Celleri. 85

Zerschiedene Sachen zu den Gemüßern.

163. Hühner und Tauben auf Gemüßer zu backen. 85
164. Gebackene Kälberfüsse auf besondere Art. 86
165. Hirnwürsteln zu machen. . . . 86
166. Gebackenes Hirn. 87
167. Kapauner-Würsteln auf grüne Gemüßer. 87
168. Gebackene Eyer auf Wiener-Art. . 87
169. Bratwürsteln ohne Därme. . . 88
170. Gebackene schweinerne Würsteln. . 88
171. Bolognesser-Würste auf das Gemüß zu gebrauchen. 89
172. Italienische Würste. 90

Nro.		Seite
173.	Nierenschnitten auf das Gemüß.	90
174.	Fasten-Fisch-Würste.	90
175.	Gansleber zu backen.	91
176.	Gebackene Kälberohren.	91
177.	Biber-Bratwürste.	91
178.	Faschwürste.	92
179.	Bafößen von Karpfenmilch.	92
180.	Kälberne und schweinerne kleinere Karbonadeln.	93
181.	Bratwürsteln von Netz.	93
192.	Krebswürste.	93
183.	Würste von Lachs.	94
194.	Lioner-Würste.	94
185.	Karthäuser-Würsteln.	95
186.	Netzel-Würste.	95
187.	Westphalische Würste.	96
188.	Gebackene Brieseln.	97
189.	Gebackener Blumenkohl	97
190.	Kalbsleber gebacken.	97
191.	Gebackene Kücheln zu den Gemüssern.	98
192.	Kücheln auf eine andere Art.	98
193.	Kücheln von einer Gansleber.	98
194.	Gebackene Karbonadeln.	99

Vierter Abschnitt.

Allerhand Pasteten;

Nro.		Seite
195.	Von dazu gehörigen Butterteigen. .	99
196.	Fleisch-Pasteten-Fülle. . . .	101
197.	Eine besonders gute sauere Pastete. ..	102
198.	Kostbare Pastete von Feldhühnern (Rebhühnern).	103
199.	Eine Fasch-Pastete mit Lachs zu zurichten.	104
200.	Eine kleine Pastete von einer Gansleber.	106
201.	Ausgelöste Indian-Pastete. . .	107
202.	Butter-Pastete von Schildkroten. .	108
203.	Mürbe-Pasteten. . . .	109
204.	Mürber Butterteig. . . .	109
205.	Pastete von Fasanen. . .	110
206.	Besonders geschmackvolle Pastete. .	110
207.	Deutsche Pastete. . . .	110
208.	Eine Aenten-Pastete. . . .	111
209.	Fleisch-Pastete.	111
210.	Erdäpfel-Pasteteln. . . .	112
211.	Wachtel Pastete. . . .	113
212.	Hof-Pasteteln.	113
213.	Hascheepasteteln.	114
214.	Eine gerührte Pastete. . . .	114

Nro.		Seite
215.	Kleine Fleisch-Pasteteln auf besondere Art.	115
216.	Germ-Pastete.	116
217.	Lerchen-Pastete.	116
218.	Spanische Pastete.	117
219.	Eine Pastete von einem Hammelschlegel mit Schünken gespükt.	117
220.	Pastete von gehaktem Kalbfleisch.	118
221.	Pastete von Schweinsbraten.	118
222.	Der gebrannte Teig.	119
223.	Kleine Pasteten von gekochten Schünken.	119
224.	Ragout-Pastete mit Reißguß.	120
225.	Wildpret-Pastete auf eine andere Art.	120
226.	Pasteten leer zu backen auf eine andere Art.	122
227.	Krebs-Pastete auf eine andere Art.	123
228.	Der hohe Butterteig	123
229.	Kleine süsse Pasteteln von Krebsen.	124
230.	Krebspasteten an einem Fasttage.	125
231.	Fasch in die Pasteten von Kalbfleisch.	125
232.	Pastete von Hasen.	126
233.	Ragoutpastete.	127
234.	Kleine Austern-Pasteteln.	128
235.	Kleine Fleischpasteteln auf besondere Art.	128
236.	Kleine englische Pasteteln.	129
237.	Fasch in die Pasteten zu machen.	130
238.	Kleine Pasteten von Vögeln.	130
239.	Pasteten von Schnepfen.	131
240.	Ein anders sehr gutes Gefülle.	132
241.	Englische Pastete.	133
242.	Kapaunen-Pasteten.	133

—

Nro.		Seite
243.	Englischer Pastetenteig. . . .	134
244.	Kleine Pasteteln von kaltem Gebratenen.	134
245.	Kalte Pastete.	135
246.	Pastete von Krebsen mit Hechten oder Forellen.	136
247.	Pastete von Schweinernem Wildpret. .	136
248.	Speck- und Leber-Fasch zu allen Pasteten, besonders zu den mit Geflügel. .	137
249.	Ein Fasch zur Wildpret-Pastete. .	137
250.	Von Verfertigung der Pasteten, besonders aus ordinären mürben Teigen. . .	138
251.	Fleisch und Geflügel zu den Pasteten, in welchen es gleich mit gebacken werden soll, zu zurichten.	139
252.	Aal-Pastete.	140
253.	Pastete von Wildpret.	141
254.	Sockfisch-Pastete.	143
255.	Pastete von Schücken mit Nudeln oder Fleckeln.	143
256.	Pastete von einem ganzen Schünken. .	144
257.	Pastete von Aepfeln auf bömische Art.	147
258.	Auerhahn-Pastete.	147
259.	Pastete von Karpfen.	149
260.	Rebhühner-Pastete.	150

Fünfter Abschnitt.

Von Fischen und dazu Gehörigen.

Nro.		Seite
261.	Blau abgesottener Aal.	152
262.	Marinirter Aal.	152
263.	Gebackener Aal.	153
264.	Wie man den Aal abziehet und ausnimmt.	153
265.	Aal am Spieße zu braten.	153
266.	Gebackene Rutten.	154
267.	Blau abgesottene Karpfen.	155
268.	Karpf mit seinem Blute.	155
269.	Karpfen in schwarzer Soß.	155
270.	Karpfen auf Lachsart gesotten.	155
271.	Hechten auf holländische Art.	156
272.	Gebratene Hechten mit Sardellen.	157
273.	Den böhmischen Fisch.	157
274.	Gebackene Häringe.	158
275.	Gefüllter Karpfen.	158
276.	Karpfen in eigner Soß.	159
277.	Lungenbraten von einem Karpfen.	160
278.	Rutten, Forellen, Asch und Saibling blau zu sieden.	160
279.	Forellen auf besondere Art zu kochen.	161

Nro.		Seite
280.	Frisch gesottene Grundeln.	162
281.	Forellen auf dem Rost.	162
282.	Gebackene Forellen.	163
283.	Gebratener Hecht mit Sardellen.	163
284.	Hechten in Schampions-Soß.	164
285.	Frisch gesottene Hechten.	164
286.	Soß zu den frisch gesottenen Hechten.	165
287.	Hechten auf französisch gebacken mit Sardellen.	165
288.	Andere Soß zu den gebratenen Hechten von Kappern.	166
289.	Grüne Soß zu den gebackenen Hechten.	166
290.	Hechten gedämpft auf einer Schüssel mit Zitronen.	166
291.	Hechten auf französisch gedämpft.	167
292.	Gezupfter Hecht.	167
293.	Schleyen blau zu sieden.	168
294.	Barben mit Sardellensoß.	168
295.	Barben in einer Kappernsoß mit Oel.	169
296.	Barben gedämpft.	170
297.	Barben auf dem Rost.	170
298.	Karpfen zu braten.	171
299.	Karpfen in der Sulz.	172
300.	Karpfen mit Häring und Eyer.	173
301	Hechten mit Häring und Sardellen gedünstet.	173
302.	Frischen Salm, oder Lachs zu braten.	174
303.	[illegible]nen gespickten Hechten.	174
304.	Eine Speiß von Häringen.	174

Nro.		Seite
305.	Neunaugen mit rothem Wein.	175
306.	Gebratene Neunaugen.	175
307.	Neunaugen marinirt.	175
308.	Frisch gesottene Neunaugen.	176
309.	Fische zu sulzen.	176
310.	Gebackene und auf dem Rost gebratene Fische zu mariniren.	178
311.	Allerley Fische auf gemeine Weise auf dem Rost zu braten.	179
312.	Gebratene Schleyen.	179
313.	Marinirte Schleyen zu zurichten.	180
314.	Schleyen in saurer Ram und Kapernsoß.	180
315.	Schnecken zu sieden und zu zurichten.	180
316.	Schnecken auf eine andere Art zu kochen.	181
317.	Majoran-Brühe an die gebutzten Schnecken.	182
318.	Schnecken zu braten.	182
319.	Eine andere Fülle in die Schneckenhäuser.	183
320.	Grundeln zu backen.	184
321.	Abgesottene Rutten.	184
322.	Forellen im Tokayer Wein.	185
323.	Die blau abgesottenen Forellen zu sulzen.	185
324.	Forellen in Papier gebraten.	186
325.	Frisch gesottener Asch.	186
326.	Frisch gesottene Saiblinge.	186
327.	Rutten an Spieß gebraten.	187
328.	Rutten in Sardellensoß.	187
329.	Rutten mit Austern.	188
330.	Gebratener Biber.	188

Nro.		Seite
331.	Gebratener Fischotter.	189
332.	Fischotter in der Soß.	189
333.	Frösche in einer besondern Soß.	190
334.	Frösche zu frikasiren.	190
335.	Frösche zu backen.	191
336.	Gebratener Salm.	191
337.	Gesottener Salm.	192
338.	Frischen Lachs zu braten.	192
339.	Gesalznen Lachs zu sieden.	193
340.	Lachs auf welsche Art.	193
341.	Gebratene Austern.	194
342.	Falsche Austern.	194
343.	Austern-Ragout, oder Austern in gewürzter Brühe, an Fasttagen.	195
344.	Austern an Fleischtägen.	195
345.	Lachs frisch gesotten.	196
346.	Lachs in der Kräutersoß.	196
347.	Schaiden auf dem Rost gebraten.	197
348.	Schaiden gebacken.	197
349.	Schaiden in der Soß.	197
350.	Schiel frisch gesotten.	198
351.	Schiel auf holländer Art.	198
352	Schiel mit Kräutersoß.	199
353.	Asch gebraten.	199
354.	Den Biberschwanz zu zubereiten.	200
355.	Gefüllte Grundeln.	200
356.	Frisch gesottene Grundeln.	200
357.	Hausen zu sieden.	200
358.	Gebratene Hausen.	201

Nro.		Seite
359.	Hausen in einer Muschelsoß.	202
360.	Hausen gebacken im Ofen.	202
361.	Hausen in besonders gutem Pfeffer.	203
362.	Huchen frisch gesotten.	203
363.	Karpfen in der Sardellensoß.	203
364.	Karpfen mit Oliven.	204
365.	Karpfen ganzer gedünstet.	205
366.	Lapperdon in Buttersoß.	205
367.	Lapperdon mit Petersilwurzeln.	206
368.	Lapperdon in Sardellensoß.	206
369.	Austern mit Ruttenlebern.	207
370.	Braxen auf dem Rost zu braten.	207
371.	Die geselchten Fische nach Geschmack zu zurichten.	208
372.	Barben zu backen.	208
373.	Perschlinge zu kochen.	209
374.	Den Moß-Geschmack den Fischen zu benehmen.	209
375.	Fischblasen mit Nutzen zu gebrauchen.	210
376.	Den Otter zuzurichten.	210
377.	Den vordern Theil des Otters zu zurichten.	211
378.	Gebackene Stockfisch mit Sardellensoß.	211
379.	Stockfisch auf Hechtenart.	212
380.	Kabeliau.	212
381.	Lapperdon zu sieden.	213
382.	Stockfisch zu kochen.	213
383.	Stockfisch in Hechtenfasch.	214
384.	Perschlinge in grüner Petersil- und Buttersoß.	215
385.	Duckänteln zu zurichten.	215

Nro.		Seite
386.	Rohrhendeln zu bereiten.	216
387.	Schildkroten zu zurichten	217
388.	Schildkroten frikasirt.	217
389.	Krebsen zu sieden.	218
390.	Ragout von Krebsen.	218
391.	Große Krebsen auf besondere Art abzusieden.	219
392.	Fisch-Sulze.	219

Sechster Abschnitt.

Verschiedene Eingemachte von Kalbs- Lamms- und Schöpsenfleisch, allerley Ragout, zerschiedene Speisen, von zahmen und wilden Geflügel, von Karbonaden und Zungen, frikasirte Speisen, allerhand Gattungen von Kraftbrühen (Golli, Coulis genannt) von zahmen und wilden Tauben, unterschiedliche Sachen zu grilliren, Wildpret zu zurichten und auf verschiedene Arten zu zubereiten.

393.	Eingemachtes Kalbfleisch, nach gemeiner Art.	221
394.	Kalbskopf zu sieden.	222

Nro.		Seite
395.	Kalbsohren in der Soß.	223
396	Kalbskopf auf besondere Art.	224
397.	Kalbfleisch braun in Speck.	224
398.	Kalbshirn.	225
399.	Kälberne Brust in der Sauerampfersoß.	226
400.	Kälberne Schlegel mit Ragout.	227
401.	Kalbfleisch mit Sardellen.	227
402.	Das gedämpfte Kalbfleisch und die Art es zu dämpfen.	228
403.	Gespiktes Kalbfleisch.	229
404.	Kalbfleisch Rolladen.	229
405.	Gedämpfte Kalbsleber.	230
406.	Gemeines eingemachtes Kalbfleisch.	231
407.	Uebergebliebenes Kalbfleisch, mit Nutzen zu gebrauchen.	231
408.	Kälber-Gekröß zu kochen.	231
409.	Kälberbrieseln zu kochen.	232
410.	Kalbsfüsse mit weißer Soß.	232
411.	Gespickte kälberne Karbonadeln.	233
412.	Geselchte Zungen auf welsche Art.	233
413.	Junge Hühner in Speck.	234
414.	Hammelfleisch mit Petersillien.	234
415.	Große kälberne Karbonadeln, und wie selbe eigentlich in großen und kleinen zu zurichten sind.	236
416.	Eine gefüllte Kalbsleber.	236
417.	Die gefüllten Ochsenfüsse.	236
418.	Lungenmus von kälbernen Beischeln.	237
419.	Ein Kapaun mit Lorbeerblättern gedünstet.	238

Nro.		Seite
420.	Ein Fasch von Kapaunenfleisch mit Austern.	238
421.	Kalbfleisch mit Zitronensaft.	239
422.	Karbonadeln auf dem Rost.	239
423.	Karbonadeln mit Spargeln.	239
424.	Frikasse von Kalbfleisch.	240
425.	Frikando von Kalbfleisch.	241
426.	Eine ganze Kalbsleber.	242
427.	Kalbslunge mit Soß.	242
428.	Kälberfüsse frikasiert.	243
429.	Schaaffleisch mit Celleri.	244
430.	Ein herrliches Ragout von Brieseln, Gaumem, Hahnenkam und faschierten Maurachen.	244
431.	Meridon von Reiß mit Ragout.	246
432.	Ein Indian oder Kapaun in der Preß.	246
433.	Eine gemeine aber sehr gute Schünkenspeiß.	247
434.	Eine sehr gute Zwischenspeiße von Hühnern oder Kapaunen.	248
435.	Hirschen- oder Hirschkalbleber mit Fasch.	249
436.	Leber-Kuchen.	249
437.	Faschierter Kapaun.	250
438.	Faschierte Wildänte gedämpft.	251
439.	Gefüllte wilde oder zahme Anten.	253
440.	Schwarzes Wildpret mit Soß.	254
441.	Sulz über den Schweinskopf und anderen Wildpret.	255
442.	Rothes Wildpret mit Kappern.	255
443.	Frikasirte junge Hühner.	256
444.	Frikasse von allerley Geflügel.	257

Nro.		Seite
445.	Kalbfleisch mit Zitronensoß. .	257
446.	Fasch von verschiedenen Sachen. .	258
447.	Braun angelaufener Brustkern. .	258
448.	Eine gemischte Speiße von Geflügel. .	259
449.	Fasten-Ragout. . .	260
450.	Melirter Ragout. . .	261
451.	Ein Bejamelle zu machen. .	261
452.	Ein Salpikon zu machen. .	261
453.	Fasten-Karbonadeln im Ofen zu backen.	262
454.	Fasten-Karbonadeln gebacken. .	263
455.	Gebackene Strizeln von Geflüge. .	263
456.	Eine Gansleber in der Soß. .	264
457.	Magaroni mit Schünken. .	264
458.	Schweinerne Nieren in der Soß. .	265
459.	Ochsenhirn mit Austern. . .	265
460.	Gepeizter Ochsenschwanz. .	266.
461.	Gedämpfte Brisollen oder Kälberrippen.	266
462.	Gewikeltes Hämmelfleisch. .	267
463.	Hämmelfleisch mit Kappern. .	267
464.	Lammfleisch mit jungem Hopfen. .	268
465.	Ragout von kalten Braten. .	269
466.	Lämmernes mit Kappern. .	269
467.	Gespickte kälberne Karbonadeln. .	270
468.	Alte oder junge Hühner mit Häringe gespickt. . . .	270
469.	Junge Hühner mit Blut. .	271
470.	Junge Hühner mit Spargeln. .	272
471.	Kapaunen in einer Soß. . .	273
472.	Alte Hühner sehr gut zu kochen. .	274

Nro.		Seite
473.	Austern-Ragout.	274
474.	Golli (eine durchgetriebene Kraftbrühe.)	275
475.	Weisse Golli zu Fastenspeisen.	275
476.	Eine schöne und gute Glassee zu machen.	275
477.	Eine gute braune Fastengolli zu machen.	277
478.	Eine gute Schünken-Golli zu machen.	277
479.	Heiß abgesottene Hühner.	278
480.	Ein gesulzter Kapaun.	278
481.	Konsummee von Kalbfleisch.	280
482.	Junge Tauben gedämpft.	281
483.	Tauben in brauner Soß.	282
484.	Tauben in der Glassee.	282
485.	Gebackene Kälberfüsse.	283
486.	Eine besondere sehr angenehme und geschmackvolle Speiß.	283
487.	Junge Tauben niedlich zu zubereiten.	284
488.	Tauben in Sardellensoß.	284
489.	Rebhühner mit Ragout.	285
490.	Ragout von Rebhühnern mit Parmesankäß.	285
491.	Hühner auf Wiener-Art.	286
492.	Gedämpfte Aenten mit Kappernsoß.	286
493.	Rebhühner in welscher Soß.	287
494.	Uebergebliebenes Fleisch von allerley Geflügel, zu grilliren.	288
495.	Ragout von übergebliebener gebratener Gans, oder andern Geflügel.	288
496.	Gänspfeffer zu kochen.	289
497.	Gedünstete Wild-Aenten.	290

Nro.		Seite
498.	Eine Leber von Indian in Obers.	290
499.	Schweinerne Nieren auf dem Rost.	291
500.	Braunes Ragout von Gaumen, Kalbsohren ꝛc.	291
501.	Ragout von einem Hasen.	292
502.	Lämmerfleisch mit Sardellen.	292
503.	Besonderes Mus von Hirn.	293
504.	Hirschwildpret gedämpft mit Sardellen.	293
505.	Hirsch-Wildpret mit Wachholderbeeren und Zwiebeln.	294
506.	Hirschwildpret mit Brodpfeffer.	295
507.	Hirschloser zuzurichten.	295
508.	Wildpret von Rindfleisch auf Böhmisch.	296
509.	Junge Hasen auf Schweitzer-Art.	296
510.	Gesulztes schwarzes Wildpret.	297
511.	Eine Sulz auf Marmor-Art.	299
512.	Kapauner Sulz.	300
513.	Gesulzte Wurst.	300
514.	Bologneser Blutwürste in der Presse.	301
515.	Hanoveraner-Hirnwürste.	302
516.	Fasten-Reiswürste.	303
517.	Sulze von Rebhühnern.	303
518.	Ein Kopf in der Presse.	303
519.	Auflauf von kalten Braten.	304
520.	Süßer Auflauf von kalten Braten.	305
521.	Fisch-Auflauf.	305
522.	Krebs-Auflauf in kleinen Mödeln.	306
523.	Leber-Auflauf.	307
524.	Wildschweinskopf herzurichten.	307

Siebenter Abschnitt.

Von zerschiedenen Soßen.

Nro. Seite

525. Allgemeine deutsche Soß zu allen fast zu gebrauchen. . . . 308
526. Englische Soß. . . 308
527. Zitronat-Soß über allerhand Wildpret. 308
528. Chokolade-Soß. . . 309
529. Soß von süssen Ram. . 309
530. Eine andere geschmackvolle Soß zu verschiedenen Speisen. . . 310
531. Gurkensoß zu Hammel und andern Braten. 310
532. Härings-Soß über die Fische. . 310
533. Eine kalte Häring-Soß. . 311
534. Hagenbuzen-(Hetschebetsch) Soß. 311
535. Eine Frikasesoß über Hendeln, Tauben, oder Fleisch. . . 312
536. Besonders gute Austernsoß zu gebratenen Kapaunen. . . . 312
537. Eine andere kostbare Soß. . 312
538. Essenz von Celleri zu Soßen. . 313
539. Eine Soß zu gebratenen Geflügel zu den Artischocken, und auch zu den aus dem

Nro. Seite

Salzwasser gekochten und trocken angerichteten Hechten. . . . 313
540. Soß zu jedem Hammelbraten. . 314
541. Mandelsoß über gebratene Kapauner, Hühner und andern. . . 314
542. Trüffelsoß, welche zu Rinderbraten, zu gekochtem Rindfleisch, und wozu man sonst will, zu gebrauchen. . 315
543. Soß zu Wildbraten. . . 315
544. Eine Soß, welche man ein Jahr lang erhalten, und zu verschiedenen Braten gebrauchen kann. 315
545. Gollisoß, davon alle braune Soßen zu machen. 316
546. Eine Knoblauch-Soß zu machen. . 316
547. Krebssoß zu machen. . . . 317
548. Soß von Wachholderbeeren. . . 317
549. Zitronensoß zum Rindfleisch. . . 317
550. Eine Soß zum Lungen- oder Lendbraten. 318
551. Soß über Braten. . . . 318
552. Gute Soß über einen gebratenen Hammelschlegel. 318
553. Eine gute Wildpretbeitz zu machen. . 319
554. Eine gute Zwiebelsoß. . . 319
555. Kostbare Schünkensoß. . . 319
556. Eine Soß, die sich bey allen Speisen anwenden läßt. 320
557. Kappernsoß zu Braten und Fischen zu gebrauchen. 320
558. Eine grüne warme Soß. . . 321

Nro. Seite

559. Zwiebelsoß mit gebranntem Zucker. . 321
560. Eine Sardellensoß zu gebratenen jungen Hühnern, Kapaunen, Kälberbraten, und Hechten. . . . 321
561. Soß von Stachelbeeren zu gebratenem Geflügel. . . . 322
562. Soß, welche zu dem schwarz- und rothen Wildpret kann gegeben werden. . 322

Achter Abschnitt.

Von zerschiedenen Braten.

563. Kälberne Schlegel gespickt mit geräucherten Zungen und Sardellen. . 323
564. Einen Kalbsschlegel auf hanoverisch. . 324
565. Wildbraten frisch zu erhalten ohne in Essig zu legen. . . . 325
566. Einen Kalbsbraten frisch zu erhalten. 325
567. Lams- oder Schöpsenbraten in der Soß, nebst einigen Vortheilen bey dessen Abschlachtung. 325
568. Kalbfleisch auf französische Art. . 326
569. Einen Kapaun mit Austern gebraten. 327
570. Gemeiner Schweinsbraten. . 327
571. Schöpsenschlegel gedünstet. . 328

Nro. Seite
572. Kälberner Schlegel, so mit Fasch in Ofen gebacken wird. . . 329
573. Gedämpfter Kalbs- oder Hammelsschlegel. 329
574. Gespickter Hammelschlegel. . 330
575. Milchram-Braten. . . 331
576. Lammviertel zu braten. . . 332
577. Besondere Art Kälber, Nierenbraten, und Kalbsbrust zu braten. . . 332
578. Den Kälber-Nierenbraten so zurichten, daß er wie ein Rehziemer aussiehet. . 333
579. Hammelschlegel wie Wildprett zu braten. 333
580. Rehschlegel zu braten. . . 334
581. Schwarz Wildpret zu braten. . 335
582. Hirschziemer mit einer Kruste (Rinde). 335
583. Hirch- oder Rehziemmer auf eine ander Art. 336
584. Rindfleisch zu braten, oder der Lensbraten. 337
585. Englischer Braten. . . 338
586. Eine Wildbrust auf dem Rost gebraten. 339
587. Gebratene Wildfrischling. . 339
588. Gefülltes lämmernes Biegel gebraten. 340
589. Gespickten kälberner Schlegel auf Oesterreichisch. . . . 340
590. Ein kalter Kalbsschlegel. . . 341
591. Den Hammelsrücken als Hauptbraten. 341
592. Brauner Hammelschlegel. . . 342
593. Ein guter Rinderbraten. . . 342
594. Presierter Hammelsschlegel. . 343
595. Fasan auf englische Art. . . 344
596. Gebratene Haselhühner. . 344

Nro.		Seite
597.	Englischer Lungenbraten.	344
598.	Einen Kapaunen wie einen Hasen zu braten.	345
599.	Eine Granade zu machen.	346
600.	Ein gefüllter Kalbsschlegel gebraten.	346
601.	Gemeine Hendeln wie Rebhühner zu braten.	347
602.	Gebratene Hasel- und Rebhühner mit Sardellen, und Austern gefüllt.	347
603.	Ein Kesselbraten auf eine sehr gute Art.	348
604.	Junge Hühner mit Austern am Spieß.	349
605.	Junge gespickte, und gebratene Hühner.	349
606.	Junge gebackene Hühnen.	350
607.	Gebratener Kapaun oder Hendel in der Beitz.	350
608.	Spanferkl mit Reiß und Blut.	351
609.	Tauben und Rebhühner zu braten.	352
610.	Gebackene Tauben.	352
611.	Wilde Tauben gespickt zu braten.	353
612.	Rebhühner (auch Feldhühner genannt) zu braten.	353
613.	Einen Indian zu braten.	354
614.	Auerhahn zu braten.	355
615.	Fasan zu braten.	356
616.	Schnepfen zu braten.	357
617.	Krametsvögel oder Lerchen zu braten.	357
618.	Gebratener Kapaun.	358
619.	Rebhühner mit Austern gefüllt.	358
620.	Gebratene Wachteln.	359
621.	Gefüllter Kapaun gebraten.	359
622.	Gemeines Rostbrätel mit Soß.	360
623.	Frische Ochsenzungen auf dem Rost gebraten.	360

Nro.		Seite
624.	Kalbsbrust mit Schüncken gefüllt. .	360
625.	Hirschziemer gebraten. . .	361
626.	Im Ofen gebackene Hirschziemer. .	362
627.	Wie man alles Wildpret zum Braten zurichtet. . .	363
628.	Rehschlegel auf niederländische Art. .	363
629.	Junges Rehläufel in einer braunen Soß.	364
630.	Einen Hasen zu braten und zu zurichten.	364

Neunter Abschnitt.

Von Salaten.

631.	Zitronen-Salat. . .	365
632.	Kopf- oder der sogenannte Häupel-Salat.	366
633.	Spargel-Salat. . .	367
634.	Antivi oder Entivien-Salat. .	367
635.	Bohnen-Salat. . .	368
636.	Gemischter Salat. . .	368
637.	Gemischter Salat auf andere Art. .	369
638.	Italienischer Salat. . .	369
639.	Höfen-Salat. . .	369
640.	Kräuter-Salat. . .	370
641.	Rabunzel-Salat. . .	370
642.	Kukumer- (Gurken) Salat. .	370

Nro.		Seite
643.	Celleri-Salat.	371
644.	Salat von rothen Rüben.	371
645.	Kraut-Salat.	371
646.	Kraut-Salat über Winter aufzubehalten.	372
647.	Gelbrüben-Salat.	373
648.	Häring-Salat.	374
649.	Salat von Schnecken.	374
650.	Porstorferäpfel gedämpft.	375
651.	Birn gedämpft.	375
652.	Gesulzter italienischer Salat.	376
653.	Kräuter Salat auf eine andere Art.	376
654.	Sardellen Salat.	377
655.	Pomeranzen Salat.	377
656.	Zwiebel-Salat.	378
657.	Erdäpfel-Salat.	378
658.	Salat von verschiedenem Fleisch.	378
659.	Kappern-Salat.	379
660.	Abgeschälte gedämpfte Zwetschgen.	379
661.	Weichselsalat.	380

Zehnter Abschnitt.

Von Mehlspeisen von süß und saurem Geschmack. Bestehend in ordinären als ausgesuchten Speisen, allen Sorten von Teig- und Eyer-Speisen.

Nro.		Seite
662.	Bayerische Nudeln ordinär.	381
663.	Auf eine andere Art bayerische Nudeln zu machen.	383
664.	Bayerische Nudeln mit Krebsen.	383
665.	Bayerische Nudeln mit Krebs gefüllt.	384
666.	Gestutzte Nudeln.	384
667.	Brandnudeln.	385
668.	Schmaiznudeln.	385
669.	Gemeine Strudeln.	386
670.	Eyer-Strudeln.	386
671.	Milchstrudeln.	387
672.	Abgetriebene Topfen-Nudeln in Schmalz zu backen.	388
673.	Gemeine Topfen-Nudeln gebacken.	389
674.	Ein abgetriebenes Wespennest.	390
675.	Hechten-Strizeln.	390
676.	Gugelhopf.	391

Nro.		Seite
677.	Bayerische Dampfnudeln süß oder gesalzen.	391
678.	Bayerische Dampfnudeln mit Zwetschgen.	392
679.	Bayerische Dampfnudeln mit Krebsen.	393
680.	Nürnberger = Nudeln. . . .	394
681.	Gute Krapfen.	395
682.	Tiroller = Strudeln. . . .	396
683.	Frankfurter = Gugelhopf. . . .	397
684.	Kleine abgerührte Gugelhopfen. .	397
685.	Germ = Nudeln.	398
686.	Welsche Polenta. . . .	398
687.	Bayerische Butter = Nudeln. . .	399
688.	Dampfnudeln.	399
689.	Dukaten = Nudeln. . . .	400
690.	Zimet = Nudeln. . . .	400
691.	Eyerdotter = Nudeln. . . .	401
692.	Finger = Nudeln.	401
693.	Germ = Nudeln mit Mandeln. . .	401
694.	Besonders geschnittene Nudeln von Eyer= fladen.	402
695.	Abgetriebene geschnittene Nudeln. .	403
696.	Topfen = Nudeln, oder Strudeln. .	403
697.	Germkipfeln.	404
698.	Gebackene Grießnudeln. . . .	404
699.	Nudeln in Obers.	405
700.	Eingerührtes von Eyern. . . .	406
701.	Harte Eyer nach deutscher Art. .	406
702.	Gerührte Eyer mit Spargel. . .	407
703.	Eingerührtes mit Sardellen. . .	407
704.	Kayserkuchen.	408

Nro.		Seite
705.	Aepfelkücheln.	408
706.	Sehr gute Waffeln.	409
707.	Waffeln ohne Germ.	410
708.	Gugelhopf in Schmalz gebacken.	410
709.	Spritzstrauben.	411
710.	Ganze gebackene Aepfel.	412
711.	Gebackene Zwetschgen.	412
712.	Schneeballen.	413
713.	Zuckerkücheln.	413
714.	Faßnachtkücheln.	414
715.	Süsse Faßnachtkücheln.	415
716.	Gugelhopf ohne Milch.	415
717.	Den sogenannten Linzerteig zu machen.	415
718.	Brandteig zu machen.	416
719.	Germkrapfen.	417
720.	Böhmische Germgolatschen.	417
721.	Mürbe Krapfeln.	418
722.	Schneekrapfeln.	418
723.	Pfundnudeln.	419
724.	Baumwoll-Nudeln.	419
725.	Krebsschnecken.	419
726.	Kapuziner-Kipfeln.	420
727.	Schöner und besonders ansehnlicher Gugelhopf.	420
728.	Abgetriebenes Semmelpfanzel.	421
729.	Scheiderhauffen.	421
730.	Ein Mus von weissen Brod auf besondere Art.	422
731.	Gefüllter Flecken von Butterteig.	422
732.	Erdäpfelschmarn mit Ram.	422

Nro.		Seite
733.	Celleri mit Ram und Eyer.	422
734.	Eine Käßspeis.	423
735.	Butterkoch.	424
736.	Butternudeln.	424
737.	Feiner Teig von Mandeln zu allerley Backereyen.	424
738.	Germstrauben.	425
739.	Verlohrne Eyer mit Essigsoß.	425
740.	Osterflecken zu backen.	425
741.	Eyerflecken.	426
742.	Gebackene ganze Eyer.	426
743.	Englische Eyerspeis.	427
744.	Eine Hamburger Eyerspeis.	427
745.	Eine besonders geschmackvolle Eyerspeis.	427
746.	Reißschmarn.	428
747.	Blanschierwandeln.	428
748.	Butterwandeln.	429
749.	Wandeln von Fischen.	429
750.	Hascheewandeln von Fischen.	430
751.	Gesottene Hirnwandeln.	430
752.	Wandeln von mürben Brodbrößeln.	431
753.	Milchramkipfel.	431
754.	Bayerische Kuchen.	431
755.	Bayerische Weichselkuchen.	432
756.	Ein Weichselkuchen.	432
757.	Strauben von Obers.	433
758.	Zuckerstrauben.	433
759.	Der zu verschiedenen Backereyen beste und nützlichste Milchramteig.	433

Eilfter Abschnitt.

Von verschiedenen Torten und dazu gehörigen Sachen.

Nro.		Seite
760.	Schwarze Brodtorte.	435
761.	Kleine Brodtorte.	436
762.	Biskotentorte.	436
763.	Gefüllte Brodtorte.	437
764.	Biskotenteig.	437
765.	Geschwinde Torten.	438
766.	Kaisertorten.	438
767.	Torten auf Englisch.	438
768.	Zitronat-Torte.	439
769.	Kleine Chokolade-Torten.	439
770.	Karmeliter-Torten.	440
771.	Schwarze Mandeltorten.	440
772.	Allgemeine Torte.	441
773.	Gesottene Torte.	441
774.	Erdäpfeltorten.	442
775.	Harte Zuckertorten.	443
776.	Chokolade-Torten.	443
777.	Krach-Torte	444
778.	Saft-Torten.	444
779.	Gehakte Torte.	445

Nro.		Seite
780.	Schmalztorte.	445
781.	Sand-Torte.	445
782.	Die spanische Torte.	446
783.	Aepfeltorte.	446
784.	Kindbettbrod.	447
785.	Cardemomen Brod.	447

Zwölfter Abschnitt.

Von ökonomischen Hausmitteln.

786.	Zitronenessig zu machen.	448
787.	Gewürzessig.	448
788.	Essig gut zu erhalten, und zu verstärken.	449
789.	Kräuter-Essig.	449
790.	Veigelessig.	450
791.	Hollbeer-Essig.	450
792.	Bertramessig.	451
793.	Schuncken lange zu erhalten.	451
794.	Spargeln lange zu erhalten.	452
795.	Venetianischen Mostert zu machen.	452
796.	Ein besonderes Getränk, anstatt des Kaffees.	453
797.	Eine Preß zu machen, wie man mehrere Sachen kocht.	453
798.	Bohnen auf viererley Art einzumachen.	454
799.	Schampions einzumachen.	455

Nro.		Seite
800.	Kostbare Leberwürste zu machen, und zu räuchern.	564
801.	Westphälinger Schinken, Schweinfleisch, Zungen, Ochsenkam, und Speck einzuböckeln.	457
802.	Servelad-Würste von Lachs zu machen.	458
803.	Fisch zu räuchern.	458
804.	Beitz über zerschiedene Fleischarten.	458
805.	Rindfleisch einzuböckeln.	459
806.	Zungen besonders zu räuchern.	460
807.	Das Zerrinnen der Milch auf dem Feuer, und auch bey dem Buttermachen, zu verhüten.	460
808.	Gurken (Kukumern) im Essig einzumachen.	460
809.	Gurken auf eine andere Art einzumachen.	461
810.	Augsburger Serveladwürste zu machen.	462
811.	Süßen Senf zu machen.	462
812.	Sauern Senf zu machen.	462
813.	Zitronen aufzubewahren.	463
814.	Eyer ein Jahr lang frisch zu erhalten.	463
815.	Den ganzen Winter über, frische grüne Erbsen zu erhalten.	464
816.	Getroknete Maurachen vor den Würmern zu bewahren.	464
817.	Angenehmen und sehr gesunden Schlee-Wein zu machen.	465.
818.	Ein sehr kühlenden und gesunden Gewürz-Wein zu machen.	465

Nro. Seite

819. Birkensaft wie Champagner-Wein zu zubereiten. 466
820. Gewürz-Wein zu machen. . . 466

Dreyzehnter Abschnitt.

Bewährte und auserlesene Suppen, Sulzen und Getränke für Kranke, Schwache, und wieder. Genesende.

821. Kräutersuppe zur Blutreinigung für Kranke. 467
822. Kraftsuppe für einen Kranken. . . 468
823. Krankensuppe für sehr Schwache. . 468
824. Suppe von Rebhühner für Kranke. . 468
825. Weichsel- oder Kerschensuppe für Kranke. 469
826. Eine Suppe bey schwacher Brust und Husten. 469
827. Haberkern-Suppe. 470
828. Reisschleim für Schwache. . . . 470
829. Panad von Reiß. 471
830. Stärkende Suppe. 471
831. Hühner Sulz. 472
832. Sulz für Kranke. 472
833. Nährende Sulz von Haberkern. . . 473
834. Stärkende Sulz. 474
835. Sulz von Schnecken und Krebsen. . 474

Nro.		Seite
836.	Kräuter-Sulz für eine schwache Brust.	475
837.	Sulz von Elfenbein und Hirschhorn.	475
838.	Kraftmus für Kranke, welche Besserung zeigen.	476
839.	Mus von Semmelbrod.	477
840.	Ein stärkend und nahrhaftes Getränk für Kranke.	477
841.	Eine Mandelmilch zum Gebrauch der Kranken.	477
842.	Ein eröffnend- und krampfstillendes Getränk.	478
843.	Gerstenwasser für Kranke.	478
844.	Reis-Wasser.	479
845.	Kerschen-Wasser.	479
846.	Das Brodwasser.	479
847.	Ein Getränk von Bo.sdorfer-Aepfeln für Kranke.	480
848.	Hollbeersaft für Kranke zum Trank.	480
849.	Weichsel für Kranke.	481
850.	Schwarzen Holler zu kochen.	481
851.	Brunnenkreß-Sulze.	481
852.	Eingesottene Wachholderbeer.	482
853.	Reine Molken zu machen.	482
854.	Selzer-Wasser mit Wein und Zucker für Genesende.	483
855.	Ein Getränk vom isländischen Moos in Brustkrankheiten.	484
856.	Latwerge von Zwetschgen wider die Verstopfung des Leibes.	484
857.	Täglicher Trank für die Lungensüchtigen.	485

Nro. Seite

858. Ein ausserordentlich rettendes Getränk für jene, welche an der Brust und Lungen leiden. 485
859. Ein nützlicher Trank für einen Kranken, und an der Brust leidenden. . . . 486
860. Ein Aepfelmus für Kranke. . . 487
861. Ein vortreflicher Trank für Kranke mit keichend- und schwindsüchtiger Brust. . 487
862. Kraft-Gilet für Kranke. . . . 488
863. Eine Mandelmilch auf eine andere Art für Kranke. 488
864. Ein erquickender Trank für Kranke. . 489
865. Die bestem Magentropfen. . . . 490
866. Nußmilch zu machen. 490

Stadtamhof,
gedruckt mit Riepelischen Schriften.

BSB MÜNCHEN

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Huber, Johanna M.

Bayerisches Kochbuch für Fleisch- und Fasttäge enhält leichtfaßliche und bewährte Anweisungen, um für alle Stände auf die vortheilhafteste und schmackhafteste Art zu kochen, zu backen, und einzumachen ; nebst einem Abschnitte von besondern Speisen für Kranke und ökonomischen Hausmitteln

Stadtamhof 1800

Res/Bavar. 5172 m
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10915094-6
VD18 14842009-001